



Meistervorbereitung Konditor - Teil II berufsbegleitend

Sie möchten den Weg der Selbstständigkeit gehen oder als Führungskraft in einer leitenden Position agieren? Dann bereiten wir Sie sowohl in der Theorie als auch in der Praxis bestens auf Ihre berufliche Zukunft als Konditormeister vor.

Das theoretische Fachwissen erlangen Sie in unserem Teil II (Fachtheorie) der Meistervorbereitung, die sich aus insgesamt vier Teilen zusammensetzt. Um den Meistertitel zu erwerben, ist der erfolgreiche Abschluss aller vier Teile notwendig.

Infomaterial

Infomaterial anfordern: weiterbildung@hwk-saarland.de

Kursinformation

Gebühren	Meistervorbereitungslehrgang Teil II - Fachtheorie - : zurzeit 1700,00 €
Termine	Ab August 2027
Lehrgangsdauer	176 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten
Abschluss	Meister/in im Konditorenhandwerk (nach bestandener Prüfung in allen vier Teilen)
Ort	Handwerkskammer des Saarlandes Hohenzollernstraße 47-49, 66117 Saarbrücken

Zulassungsvoraussetzungen

Zur Meisterprüfung wird zugelassen, wer eine Gesellenprüfung oder eine vergleichbare Facharbeiterprüfung bestanden hat. Bei einer fachfremden Gesellenprüfung oder Facharbeiterprüfung ist der Nachweis einer mehrjährigen Gesellentätigkeit erforderlich. Über Ausnahmen entscheidet der Meisterprüfungsausschuss.

Organisatorisches

Aufstiegs-BaföG

Nutzen Sie ihren individuellen Rechtsanspruch auf Förderung von beruflicher Aufstiegsfortbildung und die damit verbundenen finanziellen Vorteile.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Landratsamt oder online unter www.aufstiegs-bafog.de



Nach der Meisterausbildung können Sie für die/den Geprüfte/n BetriebswirtIn HwO erneut Aufstiegs-BAföG erhalten.

Der Kurs wird nur durchgeführt, wenn die Mindestteilnehmeranzahl erreicht ist.

Gebühren

- Die Unterrichtsgebühr richtet sich nach dem jeweilig aktuellen Gebührenverzeichnis
 - Unterrichtsgebühr: zurzeit 1.700€
 - Prüfungsgebühr: zurzeit 560€

Kursinhalte

- Hygiene
- Umweltschutz
- Arbeitssicherheit
- Lebensmittelrecht
- Nahrungsmittelinhaltsstoffe
- Ernährungslehre
- Rohstoff- und Warenkunde
- Lagerung
- Lockerung von Teig / Massen
- Backprozess
- Feine Backwaren
- Glasuren
- Diabetiker-Erzeugnisse
- Schlagsahne, Sahnecreme, Krens
- Pralinen
- Speiseeis
- Rezepturen
- Definitionen, Qualitätsmerkmale
- Rechtliche Vorschriften, Fachzeichnen
- Auftragsabwicklung
- Betriebsführung und —organisation

Anmeldung & Beratung

Marcel Woll

Telefon 0681 5809-114

weiterbildung@hwk-saarland.de



Hinweis

Sie möchten sich anmelden oder haben Fragen zum Kurs, zur Kursplanung oder den Fördermöglichkeiten? Dann stehen Ihnen unsere Ansprechpartner zur Seite.



Unser Tipp

[Fördermöglichkeiten](#)

- [Aufstiegs-BAföG](#) beim Amt für Ausbildungsförderung
- Aufstiegsbonus

Sie sind nicht selbst der Rechnungsempfänger?

Die Rechnung kann nur auf einen anderen Rechnungsempfänger (z. B. Ihre Firma) ausgestellt werden, wenn ein ausgefülltes und unterschriebenes Kostenübernahmeformular vorliegt.
Dieses Formular steht Ihnen [hier zum Download](#) zur Verfügung.