Handwerkskammer des Saarlandes

Meistervorbereitung Bäcker - Teil I berufsbegleitend

Als Bäckermeister/in tragen Sie Verantwortung für die Qualität der Produkte, die Führung von Mitarbeitenden und die Organisation des Betriebs und haben die Möglichkeit, Ihre kreativen Ideen in neue Rezepte und Produktkreationen umzusetzen. Durch den Erwerb betriebswirtschaftlicher Kenntnisse (Teil III) sind Sie bestens auf die Herausforderung vorbereitet, einen eigenen Betrieb zu führen und wirtschaftlich erfolgreich zu arbeiten.

Das praktische Fachwissen erlangen Sie im Teil I (Fachpraxis) 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 I - Fachpraxis - : zurzeit 2710,00 €
Termine	Ab März 2027 Ab März 2029
Lehrgangsdauer	193 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten
Abschluss	Meister/in im Bäckerhandwerk (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.

Hier gehts zum Antrag auf Zulassung:
https://www.hwk-saarland.de/weiterbildung/meisterpruefung/

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

Organisatorisches

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

Gebühren

- Die Unterrichtsgebühr richtet sich nach dem jeweilig aktuellen Gebührenverzeichnis
  - Unterrichtsgebühr: zurzeit 2.710€
  - Prüfungsgebühr: zurzeit 990€

Kursinhalte

- Schaufenstergestaltung Theorie
- Schaufenstergestaltung Praxis
- Preisschildgestaltung
- Vermittlung der Kenntnisse gem. Prüfungsverordnung Modul 1 — 4
- Herstellung eines Roggenmischbrotes unter Verwendung vomn Sauerteig, sowie eines Weizenmischbrotes
- Herstellung ortsübliche Brötchensorten
- Herstellung von Hefegebäck, Plundergebäck, Blätterteiggebäck
- Herstellung verschiedener Dauerbackwaren für Festlichkeiten
- Rethorik

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

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

Sie sind nicht selbst der Rechnungsempfänger?

Handwerkskammer des Saarlandes

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.