



Gesellenprüfungsvorbereitung Teil II (Fachpraxis) Konditorenhandwerk

Du wünschst dir noch mehr Sicherheit und Übung, um in Deiner Gesellenprüfung punkten zu können? Dann bist Du in unserem Gesellenprüfungsvorbereitungskurs genau richtig. Unsere erfahrenen Lehrkräfte erarbeiten mit dir alle prüfungsrelevanten Themen, sodass du ideal vorbereitet in Deine Gesellenprüfung gehen kannst.

Zielgruppe

Auszubildende die im kommenden Sommer Teil II (Abschlussprüfung) die Gesellenprüfung ablegen.

Referenten

Herr Richard Steinmann

Organisatorisches

Vom Teilnehmer mitzubringen: eigene Ideen/Rezepte, sowie frische Zutaten. Es dürfen alle Ülu-üblichen Rohstoffe (Ülu = überbetriebliche Leistungsunterweisung) verwendet werden. Wir empfehlen, Biscuit und Crème selbst mitzubringen!

Gebühren

- Die Unterrichtsgebühr richtet sich nach dem jeweilig aktuellen Gebührenverzeichnis
 - Unterrichtsgebühr: zurzeit 170,00 €

Termine

Unterrichtszeiten

Montag, 13.04.2026 von 8:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Dienstag, 14.04.2026 von 8:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Kursinhalte

- Herstellung der Festtagstorte
(Böden und Creme dürfen wie in der Prüfung mitgebracht werden,)
- Fertigen von Desserts und/oder herzhaften Tarts
(frische Zutaten müssen selbst mitgebracht werden)
- Herstellen einer Konfektmischung aus Pralinen und Desserts

Anmeldung & Beratung

Heike Herrmann



Telefon 0681 5809-131
weiterbildung@hwk-saarland.de

