Bäcker - Meisterkurs Teile I bis IV (Vollzeit)

Bäcker-Meisterkurs der HWK Frankfurt-Rhein-Main: Jetzt optimal auf die Meisterprüfung vorbereiten und erfolgreich im Bäckerhandwerk durchstarten.

Das bieten wir Ihnen

- Moderne Ausstattung mit erfahreren Dozenten
- Heyne-Schule mit langjähriger Tradition und umfangreichem Wissens-Repertoire

Kursinformation

Gebühren
Je nach Modulauswahl

Termine
04.01.2027 — 25.03.2027
06.09.2027 — 25.11.2027

Zeiten
Mo-Do: 07:45-17:30 Uhr
Fr: 07:45-17:00 Uhr

Lehrgangsdauer
650 Stunden

Kurstyp
Vollzeit

Ort
BTZ Weiterstadt
Hauptgebäude
Rudolf-Diesel-Straße 30,
64331 Weiterstadt

Ansprechpartner/in
UNIPLUS Software GmbH
0251 609960
zentral@uniplus.de

Kurzinfo

Der **Bäcker-Meisterkurs** bei der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main bereitet Sie optimal auf die Meisterprüfung vor und qualifiziert Sie zur Betriebsführung einer eigenen Bäckerei. In modernen Backstuben mit professioneller Ausstattung lernen Sie von erfahrenen Bäcker-Dozenten unter realen Arbeitsbedingungen und prüfungsgerechten Anforderungen. Der Bäcker-Meisterbrief eröffnet Ihnen neue Chancen: Bäckerei gründen, Teams führen, Lehrlinge ausbilden und höhere Einkommensperspektiven im Bäckereihandwerk.
Zentral im Rhein-Main-Gebiet gelegen – einfach erreichbar für Bäcker aus Frankfurt, Mainz, Wiesbaden und Darmstadt – ist die HWK Frankfurt-Rhein-Main Ihr kompetenter Partner für die Bäcker-Meisterausbildung.

Lehrgangsinhalt

Das Team der Frankfurter Fleischer- und Bäcker-Fachschule J.A. Heyne unterrichtet von nun an am Bildungsstandort Weiterstadt der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main. Dank der neuen und hochmodernen Unterrichtsräume am neuen Standort werden die verschiedenen Fortbildungsmaßnahmen auch zukünftig nach bundesweit einmaligem Qualitätsstandard fortgeführt. Träger der Kurse ist die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main.

TEIL I - Fachpraktischer Teil:

- Herstellung von Brot
- Herstellung von Sauerteig nach verschiedenen Methoden
- Herstellung von ortsüblichen Brotsorten und Spezialbroten
- Brotfehler und Qualitätsprüfung
- Herstellung von Brötchen und sonstigem Kleingebäck
- Arbeitstechniken zur Herstellung von Brötchen
- Herstellungsverfahren zur Produktion von Spezialbrötchen bzw. Spezialkleingebäcken und Snacks
- Herstellung von Feinbackwaren, Torten, Desserts und Dauergebäckwaren
- Herstellung von Hefeteigen für feine Backwaren
- Herstellung von Massen und Verarbeiten von Brandmasse
- Herstellung von Cremes und Füllungen
- Planung und Herstellung einer Festtagstorte
- Herstellung von Dauerbackwaren
- Formen und Abbacken von Flechtgebäck
- Herstellung von Plunderund Blätterteig
- Herstellung von Tee-, Siedeund Käsegebäck

- Herstellung von Speiseeis und Desserts
- Herstellung von Schaustücken

TEIL II - Fachtheoretischer Teil:

- Fachtechnologie
- Fachrechnen
- Werkstoffkunde
- Vertriebsund Verkaufskunde
- Lebensmittelrecht und -hygiene

TEIL III - Wirtschaft und Recht:

- Wettbewerbsfähigkeit
- Gründung und Übernahme
- Unternehmensstrategien

TEIL IV - Berufs- und Arbeitspädagogik:

- Ausbildung prüfen und Planen
- Ausbildung vorbereiten und Einstellen
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen
- Unterweisungsprobe

Voraussetzungen

Der Kurs richtet sich an Personen, die

- eine Gesellenprüfung in dem zulassungspflichtigen Handwerk bestanden haben, in dem die Meisterprüfung ablegt werden soll.
- eine entsprechende Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf bestanden haben.
- bereits eine andere Meisterprüfung erfolgreich abgeschlossen haben.
- eine andere Gesellenprüfung oder Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf bestanden haben und das zulassungspflichtige Handwerk, in dem die Meisterprüfung ablegt werden soll, mehrere Jahre lang beruflich ausgeübt wurde.

Der Antrag auf Zulassung zur Meisterprüfung ist separat zur Kursanmeldung vorzunehmen. Diesen finden Sie im nebenstehenden Downloadbereich.