

## Aufstiegs-BAföG

Das Aufstiegs-BAföG unterstützt Sie finanziell mit einem Zuschuss zum Maßnahmebeitrag und belohnt Ihren erfolgreichen Abschluss!



Das neue Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG; Aufstiegs-BAföG) ist das altersunabhängige Förderangebot für alle, die ihre Chancen mit einer Aufstiegsfortbildung nutzen wollen. Mit dem AFBG wird gefördert, wer sich mit einem Lehrgang oder an einer Fachschule auf eine anspruchsvolle berufliche Fortbildungsprüfung vorbereitet. Die Förderung erfolgt teils als Zuschuss, der nicht mehr zurückgezahlt werden muss, und teils als Angebot der Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) über ein zinsgünstiges Darlehen. Nähere Informationen zu den Fördervoraussetzungen und zur Förderungshöhe sowie vieles mehr finden Sie unter: [www.aufstiegs-bafoeg.de](http://www.aufstiegs-bafoeg.de)

## Termine und Anmeldung

Wann startet der nächste Meisterlehrgang?  
Was muss ich investieren?  
Wo melde ich mich an?

Wir haben die Antworten auf Ihre Fragen. Rufen Sie uns an oder vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir sind gerne für Sie da!



Ihre Ansprechpartnerin  
Silke Schödel  
Telefon 0911 5309-258  
[silke\\_schoedel@hwk-mittelfranken.de](mailto:silke_schoedel@hwk-mittelfranken.de)



Infos auf unserer Homepage unter:  
[www.hwk-meisterschule.de](http://www.hwk-meisterschule.de)



Keine Lust zu tippen?  
Einfach den QR-Code scannen  
und Infos laden.



Impressum - Herausgeber  
Handwerkskammer für Mittelfranken - Sulzbacher Straße 11-15 -  
90489 Nürnberg - Telefon 0911 5309-0 - Telefax 0911 5309-288 -  
[info@hwk-mittelfranken.de](mailto:info@hwk-mittelfranken.de) - [www.hwk-mittelfranken.de](http://www.hwk-mittelfranken.de)  
Bildquelle: [www.amh-online.de](http://www.amh-online.de), ag visuell - Fotolia;  
© 2016

### Informationen zur Meisterprüfung:

Aus wie vielen Teilen besteht eine Meisterprüfung?  
Welche Voraussetzungen muss ich erfüllen und was muss ich investieren? Wir haben für Sie die wichtigsten Informationen auf einer speziellen Themenseite zusammengefasst:

[www.hwk-mittelfranken.de/meisterpruefung](http://www.hwk-mittelfranken.de/meisterpruefung)

# Meisterlehrgang im Konditorenhandwerk

## Praxisnahe Prüfungsvorbereitung



Sichern Sie sich  
jetzt Ihren Platz!  
Förderung mit Aufstiegs-BAföG möglich!

Teilzeitlehrgang



## Die Meisterschule für Konditoren

Bei uns lernen Sie nicht nur für die Meisterprüfung, sondern für Ihr Leben.

In unserer Meisterschule in Nürnberg bieten wir Ihnen eine optimale und vor allem praxisnahe Prüfungsvorbereitung für alle vier Teile der Meisterprüfung an. Die Lehrgangsinhalte sind aufgrund unserer langjährigen Erfahrung perfekt aufeinander abgestimmt. Sie richten sich zum einen nach der bundesweit geltenden Prüfungsordnung und orientieren sich zum anderen an Ihren späteren betrieblichen Aufgaben als Meister.

**Als Meister sind Sie Unternehmer, Betriebsleiter, Kaufmann, Experte und Ausbilder in einer Person!**

## Profitieren Sie von unseren Kursinhalten!

Nutzen Sie die Kompetenz unserer erfahrenen Ausbildungsmeister und starten Sie erfolgreich in Ihre berufliche Zukunft!

Sie finden, es ist Zeit für eine neue Herausforderung und möchten dabei einen großen Schritt auf der Karriereleiter nach oben machen? Dann haben Sie mit uns den richtigen Partner an Ihrer Seite. Ob Sie sich mit Ihrer Konditorei selbstständig machen möchten oder verantwortungsvolle Führungsaufgaben übernehmen wollen: In der Meisterschule bereiten wir Sie optimal auf die Prüfung und auf die zukünftigen Fach- und Führungsaufgaben als Konditormeister vor.

### Fachpraktische Kenntnisse (Teil I der Meisterprüfung)

- Garnier- und Dekorierarbeiten (herkömmlich, neuzeitlich), Marzipanmodellieren: Tiere, Obst, Blumen
- Baumkuchenherstellung, Teegebäckherstellung, kleine Gastronomie, kalte und warme Küche
- Süßspeisen-, Pralinen-, Speiseeisherstellung, Petitfours, Sahnefours, Käsefours
- Karamell-, Isomaltverarbeitung: gießen, ziehen, blasen, modellieren
- Krokant-, Kuvertürenverarbeitung: Schokoladenschaustücke
- Hefeeinteig, Blätterteig, Plunderteig, Tortenherstellung, Festtags-, Formtorten
- Massenherstellung diverser Arten, Diät-Gebäck, Getränke

### Fachtheoretische Kenntnisse (Teil II der Meisterprüfung)

- Ernährungslehre, Rohstoff-, Verkaufskunde
- Technologie, Lebensmittelrecht, Hygiene / HACCP
- Fachrechnen, Gestaltungslehre, Fachzeichnen, Arbeitsrecht, Gesundheitsschutz

## Etablieren Sie sich erfolgreich am Markt!

Als Meister gestalten Sie Ihr Angebot marktgerecht, entwickeln Ihren Betrieb zielorientiert und sichern damit Ihren Erfolg.

Buchführung, Kostenrechnung, Marketing, Steuer- und Arbeitsrechtsangelegenheiten – im dritten Teil eignen Sie sich das wichtige Fachwissen für den kaufmännisch/rechtlichen Abschnitt der Meisterprüfung an. Im vierten Teil widmen wir uns dem Thema „Zukunft sichern, Nachwuchs fördern“; hier zeigen wir Ihnen Methoden, wie Sie Jugendliche zielgerichtet ausbilden, ihnen wegweisend zur Seite stehen und sie erfolgreich in Ihren Betrieb eingliedern.

### Betriebswirtschaftliche, kaufmännische und rechtliche Kenntnisse (Teil III der Meisterprüfung)

- Grundlagen des Rechnungswesens und Controllings
- Grundlagen wirtschaftlichen Handelns im Betrieb
- Rechtliche und steuerliche Grundlagen

### Berufs- und arbeitspädagogische Kenntnisse (Teil IV der Meisterprüfung)

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und Einstellung von Auszubildenden durchführen
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen