



Ihre Ansprechpartner

Lassen Sie sich unverbindlich beraten

Vereinbaren Sie jetzt Ihr persönliches Beratungsgespräch und erfahren Sie mehr über Zulassung, Ablauf und finanzielle Förderung der Fortbildung.

Malte Hübel, Telefon 033207 34-105
malte.huebel@hwkpotsdam.de

Olaf Bauermann, Telefon 033200 89-172
o_bauermann@igv-gmbh.de

Handwerkskammer Potsdam
Zentrum für Gewerbeförderung Götz
Am Mühlenberg 15
14550 Groß Kreutz (Havel)
Telefax 033207 34-340
www.hwk-potsdam.de

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Bergholz-Rehrücke
Arthur-Scheunert-Allee 40 - 41
14558 Nuthetal



Besuchen Sie uns auch auf Facebook:
www.facebook.com/zfg.goetz

DAS HANDEWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

Meisterausbildung Teil I und II Bäckerhandwerk



Ihre Zukunft

Werden Sie Meister Ihres Fachs

Mit der Meisterausbildung erhalten Sie die optimalen Voraussetzungen, um einen Handwerksbetrieb zu leiten, Führungsfunktionen wahrzunehmen, Projekte selbstständig zu managen sowie Lehrlinge auszubilden. Die Ausbildung besteht aus vier Teilen: Neben den gewerkspezifischen Inhalten (Teil I und II) absolvieren Sie im Zentrum für Gewerbeförderung Götz auch die Ausbildung in Betriebswirtschaft (Teil III) und Pädagogik (Teil IV).

Bei der Finanzierung hilft das Aufstiegs-BAföG, das Ihnen einkommensunabhängig für Lehrgangs- und Prüfungsgebühren gewährt wird:

- 40% Zuschuss auf alle Lehrgangs- und Prüfungsgebühren (muss nicht zurückgezahlt werden)
- 60% Zinsgünstiges Darlehen der KfW-Bank

Weitere Möglichkeiten zum Darlehens-Erlass:

- 40% der Kreditsumme bei bestandener Prüfung
- 33% der Restkreditsumme bei Existenzgründung nach 3 Jahren mit einem Azubi oder Arbeitnehmer
- 66% der Restkreditsumme bei Existenzgründung nach 3 Jahren mit zwei Azubis/Arbeitnehmern bzw. je einem Azubi und einem Arbeitnehmer

Die Materialkosten Ihres Meisterprüfungsprojekts können mit 40% bezuschusst werden.

Mehr unter www.meister-bafoeg.info

Ihr Meisterkurs

Fachpraktischer Teil (I)

Dieser Teil dient dazu, Sie auf die praktische Meisterprüfung sowie auf eine Arbeitsprobe vorzubereiten.

Vorbereitung Meisterprüfungsarbeit Herstellen

- eines Sortiments Backwaren aus dem Bereich Brot und Kleingebäck, bestehend aus einer Spezialbrotart unter Verwendung von Natursauerteig sowie aus speziellen Kleingebäcken aus mindestens zwei verschiedenen Teigen
- Herstellen eines Sortiments feiner Backwaren, bestehend aus einer Festtagstorte sowie aus Desserts mit verschiedenen Massen unter Verwendung von Creme und Sahne.

Vorbereitung Arbeitsprobe

- Herstellen eines Roggenmischbrottes mit Sauerteig sowie eines Weizenmischbrottes
- Herstellen ortsüblicher Brötchensorten und Hefengebäck, insbesondere Plunder- oder Blätterteiggebäck
- Verkaufsgerechtes Präsentieren und Dekorieren von Backwaren

Fachtheoretischer Teil (II)

Fachtechnologie

- Ernährungslehre
- Technologie: Vor-/Sauerteige, Brüh-/Quellstücke, Kneten, Verschäumen, Teig- und Masseaufarbeiten, Gären, Gärunterbrechen, Kühlen, Gefrieren, Backen
- Technik: Knet-, Aufarbeitungs-, Aufschlag-, Back-, Kältechnik
- Herstellen von Weizengebäcken, Roggen-/Spezialgebäcken, feinen Backwaren, Teigwaren
- Arbeitssicherheit, Umweltschutz, rationelle Energieverwendung
- Lebensmittelrecht, Lebensmittelüberwachung, Hygiene, Qualitätsmanagement
- Produkt- und Qualitätsprüfung

Roh- und Hilfsstoffkunde

Arten, Eigenschaften, Bezeichnung, Verwendung, Verarbeitung, Frischhaltung, Lagerung und Entsorgung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe

Kalkulation und Verkaufskunde

- Kostenermittlung
- Verkaufskunde und -förderung
- Kalkulation
- Angebotserstellung
- Marketing

Ihre Planung

Empfohlener Rahmenzeitplan

Teil I – Fachpraktische Ausbildung:	144 UE
Teil II – Fachtheoretische Ausbildung:	144 UE
Teil III – Betriebswirtschaftliche Ausbildung:	252 UE
Teil IV – Pädagogische Ausbildung:	120 UE

Termine

Teil I und II
Vollzeit 26.02.–20.04.2018, Mo–Fr: 07:30–16:30 Uhr

Die Meisterausbildung der Teile I und II findet im IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH statt.

Teil III und IV

Vollzeit 08.01.–29.03.2018 oder 09.10.–22.12.2017,
Mo–Fr: 08:00–15:15 Uhr

Teilzeit 06.04.2018–13.10.2018,
Fr: 13:00–20:00 Uhr, Sa: 08:00–15:15 Uhr

Kosten

Teil I und II: 2.770,00 EUR (förderfähig)
Teil III und IV: 1.700,00 EUR (förderfähig)
Prüfung: Laut Gebührenordnung der
Handwerkskammer Potsdam



Online anmelden!

Hier finden Sie unser
gesamtes Schulungsangebot.
www.hwk-potsdam.de/kurse



Anmeldung

Meisterausbildung im Bäckerhandwerk

Termin

Teilnehmer

Name, Vorname

Geburtsdatum Geburtsort

Straße Nr.

PLZ Ort

Telefon

E-Mail

Vertragspartner

Unternehmen

Straße Nr.

PLZ Ort

Telefon

E-Mail

Unterschrift

Datum

Per Fax an:
033207 34-340

Es gelten die „Allgemeinen Vertragsbedingungen für Fortbildungslehrgänge der Handwerkskammer Potsdam“ unter www.hwk-potsdam.de