

# 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 erfahrenen 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**  
Handwerkskammer  
Frankfurt-Rhein-Main  
069 97172-818  
[service@hwk-rhein-main.de](mailto:service@hwk-rhein-main.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 Plunder und Blätterteig
- Herstellung von Tee-, Siede- und 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 abgelegt 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.**