# 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**
Handwerkskammer
Frankfurt-Rhein-Main
069 97172-818
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 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.**