

Informationen zum Lehrgang

Zulassungsvoraussetzung

Der Lehrgang richtet sich an Gesellen im Bäckerhandwerk.

Lehrgangszeiten

3. September 2018 bis 23. November 2018 oder
7. Januar 2019 bis 28. März 2019

Montag-Donnerstag 07:45-17:30 Uhr,
teilweise bis 20:30 Uhr
Freitag 07:45-17:00 Uhr

Veranstaltungsort

Berufsbildungs- und Technologiezentrum Weiterstadt
Rudolf-Diesel-Straße 30
64331 Weiterstadt

Kosten

Die Kursgebühr beträgt 3.800 Euro (Teil I bis IV) oder
3.300 Euro (Teil I und II). Hinzu kommen Nebenkosten,
die Prüfungsgebühr und Prüfungsnebenkosten.

Förderung

Sie können das sogenannte „Aufstiegs-BAföG“ beantragen.
Umfangreiche Informationen sowie alle notwendigen
Formulare finden Sie unter: www.aufstiegs-bafoeg.de

Bäckermeister (m/w) werden

Jetzt weiterbilden: Vorbereitungskurs
Teile I bis IV (Vollzeit)

Kontakt
Fachschule J.A. Heyne
Telefon: 069 97172-443
Telefax: 069 97172-5443
fachschule-heyne@hwk-rhein-main.de

www.rhein-main-campus.de/heyne
www.fachschule-heyne.de

Herausgeber
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main
Bockenheimer Landstraße 21
60325 Frankfurt

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.



**Handwerkskammer
Frankfurt-Rhein-Main**

Stand: Februar 2018
Fotos: HWK, AMH



LEGEN MIT
FREIHEITEN!
FFF & FBF
Frankfurter Fleischer- & Bäcker-Fachschule J.A.Heyne
IN KOOPERATION MIT DER



Bewährter Bäcker-Meisterkurs in Kooperation mit der Fachschule J.A. Heyne

Ab September 2018 finden die Vorbereitungslehrgänge auf die Meisterprüfung im Fleischer- und Bäckerhandwerk, auf die Fortbildungsprüfung zum/zur Geprüften Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk in den Gebäuden des Berufsbildungs- und Technologiezentrum Weiterstadt der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main statt.

Nach einer seit Jahrzehnten bewährten Partnerschaft haben die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main und die Frankfurter Fleischer- und Bäcker-Fachschule J.A. Heyne GmbH & Co. KG

eine Kooperationsvereinbarung geschlossen, mit der die Trägerschaft für die künftigen Lehrgänge auf die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main übergeht.

Dank der neuen und hochmodernen Unterrichtsräume am neuen Standort werden die verschiedenen Fortbildungsmaßnahmen auch zukünftig mit einem hohen Qualitätsstandard fortgeführt.

Das sind die Lehrgangsinhalte

Teil 1: Fachpraktischer Teil

- Herstellung von Brot
- Herstellung von Brötchen und sonstigem Kleingebäck
- Herstellung von Feinbackwaren, Torten, Desserts und Dauergebäckwaren
- Herstellung von Speiseeis und Desserts
- Herstellung von Schaustücken

Teil 2: Fachtheoretischer Teil

Teil 3: Wirtschaft und Recht

Teil 4: Berufs- und Arbeitspädagogik