Nahrung

BÄCKER - MEISTERKURS TEILE I BIS IV (VOLLZEIT)

Ansprechpartner:
Service Center
service@hwk-rhein-main.de
069 97172 -818

Gemeinsam für ein starkes Nahrungsmittelhandwerk – nicht nur in der Metropolregion Frankfurt-Rhein-Main:

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.

Wir sind für Sie da:
Berufsbildungs- und Technologiezentrum Weiterstadt
der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main
Rudolf-Diesel-Straße 30
64331 Weiterstadt

Tel.: 069 97172-443
Fax: 069 97172-5443
E-Mail: fachschule-heyne@hwk-rhein-main.de

Mehr Informationen zum Fachzentrum Nahrungsmittel am Bildungsstandort Weiterstadt der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main unter:
www.rhein-main-campus.de/heyne.

Basisinfo

Jetzt buchen und mit Vollgas zum Meisterbrief

Sie wollen Meister werden? Gratulation – das ist die Premium-Marke im Handwerk. Als Handwerksmeister übernehmen Sie als Führungskraft Verantwortung für Mitarbeiter und Auszubildende in einem Betrieb oder starten in die Selbstständigkeit durch. Der Meisterbrief steht für geprüfte handwerkliche Qualität und fundierte Ausbildung. Meister heben sich von ihren Wettbewerbern ab – übrigens nicht nur als Selbstständige, sondern auch als angestellte Meister. Wussten Sie schon? Der Meisterbrief zählt heute so viel wie der Bachelor an der Uni und eröffnet daher auch weitere berufliche Chancen: neben den Fortbildungen Betriebswirt des Handwerks (HwO) und dem Internationalen Meister können Sie auch einen Master-Studiengang an der Hochschule anschließen.

Die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main und ihr breites Weiterbildungsangebot im Rhein Main Campus unterstützen Sie bei Ihrem Ziel, Ihre Zukunft zu gestalten.

Mehr als 1.000 Jungmeister vertrauen im Jahr auf die Vorteile des Exzellenz-Abschlusses der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main. Unsere Teilnehmer lernen in den Berufsbildungs- und Technologiezentren in Bensheim, Frankfurt und Weiterstadt in einem top ausgestatteten und nach DIN 9001 zertifiziertem Werkstatt- und Schulungsumfeld. Dabei dürfen Sie sich auf Dozenten freuen, die wissen, auf was es ankommt. Auch nach der Meisterprüfung helfen wir Ihnen gerne weiter mit unserem starken Netzwerk und spannenden Weiterbildungsangeboten, die wir regelmäßig an den Bedarf in Ihrem Handwerk anpassen und Ihnen im Rhein Main Campus präsentieren.

.

Inhalte

Teil 1: 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 2: Fachtheoretischer Teil
- Fachtechnologie
- Fachrechnen
- Werkstoffkunde
- Vertriebs- und Verkaufskunde
- Lebensmittelrecht und -hygiene

Teil 3: Wirtschaft und Recht
- Wettbewerbsfähigkeit
- Gründung und Übernahme
- Unternehmensstrategien

Teil 4: Berufs- und Arbeitspädagogik
- Ausbildung vorbereiten und durchführen
- Jugendpsychologie
- 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.

Hinweise

Der Unterricht findet Vollzeit, Montag bis Donnerstag, von 07:45 bis 17:30 Uhr, teilweise bis 20:30 Uhr und freitags von 07:45 bis 17:00 Uhr statt. Der Lehrgang hat einen Umfang von 651 Unterrichtseinheiten (Teile I bis IV).

Wer nur die Teile I und II benötigt, setzt sich bitte mit uns in Verbindung.

Wir informieren Sie gerne über die Möglichkeiten des Aufstiegs-Bafög. Informationen erhalten

Sie auch unter: www.aufstiegs-bafoeg.de

Zusatzinfo

Beispielrechnung für das Aufstiegs-BAföG in Verbindung mit der Aufstiegsprämie des Landes Hessen

Lehrgangsgebühr Teile I bis IV:	4.500,00
▪ BAföG-Förderung Lehrgangsgebühren (50%)	- 2.250,00
= Restliche Gebühr:	2.250,00
▪ Bei bestandener Prüfung Erlass der Darlehensgebühr (50%)	- 1.125,00
= Restliche Gebühr:	1.125,00
▪ Aufstiegsprämie des Landes Hessen (bei erfolgreichem Bestehen)	- 3.500,00
= Lehrgangsgebühr zu zahlen:	**0,00**

Bitte beachten Sie, dass dies eine Beispielrechnung ist. Diese Angaben sind ohne Gewähr.

Termine und Kosten

Weitere Infos und Buchung:
www.rhein-main-campus.de

Vollzeit

Termin	05.01.2026 – 26.03.2026
Kursnummer	ML-30VZ
Ort	BTZ Weiterstadt Hauptgebäude
Gebühren	4500.00 Euro
Umfang	650 Unterrichtseinheiten

Vollzeit

Termin	07.09.2026 – 26.11.2026
Kursnummer	ML-30VZ
Ort	BTZ Weiterstadt Hauptgebäude
Gebühren	4500.00 Euro
Umfang	650 Unterrichtseinheiten

rhein main campus rmc®
der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main

Ihr schneller Draht zu unserem Servicecenter:
069 97172-818 069 97172-5818
service@hwk-rhein-main.de

IMPRESSUM
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main
Bockenheimer Landstraße 21
60325 Frankfurt am Main
Telefon 069 97172-0
info@hwk-rhein-main.de

Der RMC "Rhein Main Campus" ist ein Angebot der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main.

Die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main ist eine Körperschaft des öffentlichen Rechts. Die Handwerkskammer wird gemäß § 109 des Gesetzes zur Ordnung des Handwerks (HwO) gerichtlich und außergerichtlich durch die Präsidentin Susanne Haus und den Hauptgeschäftsführer Dr. Christof Riess vertreten.

Folgen Sie uns auch auf

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.