

Meistervorbereitung

Bäcker

Teil I	– Fachpraktische Ausbildung:	170 UE
Teil II	– Fachtheoretische Ausbildung:	120 UE
Teil III	– Betriebswirtschaftliche Ausbildung:	256 UE
Teil IV	– Pädagogische Ausbildung:	120 UE

Termine

Teilzeit	Fr: 13:00 - 20:00 Uhr Sa: 08:00 - 15:15 Uhr	
-----------------	--	--

Teil I und II	<i>derzeit nicht im Angebot</i>	IGV
----------------------	---------------------------------	-----

Teil III und IV	06.11.26 - 05.06.27	BIH
------------------------	---------------------	-----

Vollzeit	Mo-Fr: 08:00 - 15:15 Uhr	
-----------------	--------------------------	--

Teil I und II	17.08.26 - 09.10.26 oder 16.08.27 - 15.10.27	IGV
----------------------	---	-----

Teil I	Mo-Fr: 07:30 - 16:00 Uhr
Teil II	Mo-Fr: 07:30 - 14:45 Uhr

Teil III und IV	04.01.27 - 25.03.27	BIH
------------------------	---------------------	-----

Bitte berücksichtigen Sie, dass die zu absolvierende Meisterprüfung i.d.R. nicht im angegebenen Lehrgangszeitraum, sondern erst im Anschluss erfolgt.

Kosten

Teil I und II:	3.500,00 EUR (förderfähig)
----------------	----------------------------

Teil III und IV:	3.000,00 EUR (förderfähig)
------------------	----------------------------

Prüfung:	Gebührenordnung der HWK Potsdam
----------	---------------------------------



Online anmelden!

Zu unseren Kursangeboten:
www.hwk-potsdam.de/kurse

Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

Vereinbaren Sie jetzt Ihr persönliches Beratungsgespräch und erfahren Sie mehr über die Zulassung, Ablauf und finanzielle Förderung Ihrer Fort- und Weiterbildung.



Juliane Böttcher
Telefon 033207 34-103
fortbildung@hwkpotsdam.de



Vivian Wichert
Telefon 033207 34-105
fortbildung@hwkpotsdam.de



Lehrgangsort

Bitte beachten Sie, die Meisterausbildung im Bäckerhandwerk findet an unterschiedlichen Veranstaltungsorten statt.

Lehrgangsorte

Teil I und II (Fachpraxis & Fachtheorie)
IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40-41
14558 Nuthetal

Teil III und IV (Betriebswirtschaft, Recht und Ausbildereignung)
Bildungs- und Innovationscampus Handwerk (BIH)
Am Mühlenberg 15
14550 Groß Kreutz (Havel) OT Götz

Herausgeber

Handwerkskammer Potsdam
Bildungs- und Innovationscampus Handwerk (BIH)
Am Mühlenberg 15
14550 Groß Kreutz (Havel) OT Götz
www.hwk-potsdam.de

Bildnachweise

Titel: Bild erstellt mit Adobe (KI-generiert)
S. 1: Freepik

DAS HANDEWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.



facebook.com/bih.goetz
instagram.com/bih.goetz

Meister im Bäcker- Handwerk



Handwerkskammer
Potsdam





Ihr Meisterkurs

Der Meisterbrief eröffnet Ihnen vielfältige Perspektiven: von der Führungsposition in Unternehmen bis hin zu Existenzgründung und Selbstständigkeit. Zudem bieten sich durch den Generationswechsel im Handwerk zusätzliche Chancen, da viele Betriebe Nachfolger suchen.

Die Ausbildung besteht aus vier Teilen:

- Teil I** – Prüfung der meisterhaften Verrichtung der im jeweiligen Handwerk gebräuchlichen Arbeiten
- Teil II** – Prüfung der erforderlichen fachtheoretischen Kenntnisse im jeweiligen Handwerk
- Teil III** – Prüfung der erforderlichen betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Kenntnisse
- Teil IV** – Prüfung der erforderlichen berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse

Teil I – Fachpraktische Ausbildung

Vorbereitung auf die Meisterprüfungsarbeit

- Herstellung eines Backwarensortiments aus Brot und Kleingebäck, einschließlich einer Spezialbrotart mit Natursauerteig
- Anfertigung von Feinen Backwaren, darunter eine Festtagstorte und Desserts mit verschiedenen Massen, Creme und Sahne

Vorbereitung auf die Arbeitsprobe

- Backen von Roggen- und Weizenmischbroten mit Sauerteig
- Herstellung ortsüblicher Brötchensorten, Hefengebäck, Plunder- oder Blätterteiggebäck
- Präsentation und Dekoration der gefertigten Backwaren für den Verkauf.

Teil II – Fachtheoretische Ausbildung

Fachtechnologie

- Ernährungslehre & Lebensmittelrecht
- Herstellung verschiedener Gebäcke (Weizen-, Roggen-, Spezialgebäck, Feine Backwaren, Teigwaren)
- Einsatz und Funktion von Sauerteigen, Gärprozesse, Knet- und Backtechnik, Kühlung und Gefrieren
- Arbeitssicherheit, Hygiene, Qualitätsmanagement

Roh- & Hilfsstoffkunde

- Eigenschaften, Verarbeitung, Frischhaltung und Lagerung von Rohstoffen

Kalkulation & Verkaufskunde

- Kostenermittlung, Angebotserstellung und Marketing
- Verkaufsförderung & Präsentationstechniken

Profitieren Sie von optimalen Lernbedingungen durch unsere Kooperation mit dem IGV, einem spezialisierten Bildungszentrum für Bäcker und Konditoren.

Die Meisterkurse Teil 1 und 2 finden in kleinen Gruppen statt – das ermöglicht ein angenehmes Lernklima und bestmögliche Wissensvermittlung. Durch die inhaltliche Verknüpfung von Theorie und Praxis erweitern Sie gezielt Ihre fachlichen Kompetenzen.

Teil III – Betriebswirtschaftliche Ausbildung

Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen beurteilen

- Unternehmensziele und Planung
- Analyse und Risikobewertung
- Finanz- und Unternehmensrechnung
- Rechtliche Rahmenbedingungen
- Unternehmenskultur

Gründungs- und Übernahmeaktivitäten vorbereiten, durchführen und bewerten

- Unternehmeranforderungen
- Unternehmenskonzept, Gründung und Finanzierung
- Markt und Recht
- Versicherungen und Vorsorge

Unternehmensführungsstrategien entwickeln

- Organisation (Aufbau, Ablauf, Verwaltung)
- Marktanalyse und Marketing
- Finanzen und Beschaffung
- Personal (Planung, Verwaltung, Führung)
- Recht (Arbeits-, Sozial-, Steuer-, Erb- und Insolvenzrecht)
- Controlling und Forderungsmanagement

Teil IV – arbeitspädagogische Ausbildung

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- Ausbildung durchführen und abschließen

Ihre Vorteile mit dem Aufstiegs-BAföG

Die Kombination aus Zuschuss und zinsgünstigem KfW-Darlehen bietet maximale finanzielle Entlastung!

- Bis zu 75 % Förderung der Lehrgangskosten:
 - 50 % Zuschuss, der nicht zurückgezahlt werden muss.
 - 25 % Darlehenserlass bei erfolgreichem Abschluss innerhalb der Regelzeit
- Lebensunterhalt bei Vollzeitmaßnahmen – rückzahlungsfrei!
- Bis zu 50 % (max. 2.000 EUR) Zuschuss für Materialkosten beim Meisterprüfungsprojekt