

Kursinformation: Meisterlehrgang

## Vorbereitungskurs Bäckermeister Teile I/II



Lernen Sie an der Bäckerfachschule in Annaberg-Buchholz von den Besten. Während des Lehrgangs zum Bäckermeister werden Sie von erfahrenen Dozenten begleitet. Erfolge, wie die Aufnahme in die Bäcker-Nationalmannschaft und Sieger im Kammerbezirk, schmücken deren Lebensläufe. Die hierfür notwendigen und noch andere Kompetenzen vermitteln Ihnen die Ausbilder während Ihrer gemeinsamen Arbeit.

Die Qualifikation zum Bäckermeister beinhaltet neben der intensiven Erweiterung handwerklicher Fähigkeiten auch das Erlernen der Nutzung moderner Technik, wie einem 3D-Drucker für Dekorauslagen. Ferner beschäftigen Sie sich mit einer Vielzahl kaufmännischer Themen, die Sie für die Leitung eines eigenen Betriebes beherrschen sollten.

### ZIELGRUPPE:

Gesellen und Fachkräfte im Bäckerhandwerk

### INHALTE:

#### Fachpraxis (Teil I)

- Vorbereitung auf die Meisterprüfungsarbeit
- Vorbereitung auf die Arbeitsprobe

#### Fachtheorie (Teil II)

- Fachmathematik
- Fachtechnologie
- Werkstoffkunde
- Vertriebs- und Verkaufskunde
- Kostenermittlung mit allen für die Preisbindung wesentlichen Faktoren

### DAUER UND TERMINE:

- 242 Unterrichtseinheiten
- 8. September 2025 - 27. Mai 2026, Teilzeit in Annaberg/Buchholz, montags und dienstags 13.30-18.30 Uhr, zur Praxis 2 Wochen montags-mittwochs

### ABSCHLUSS:

Zeugnis und Urkunde der Handwerkskammer Chemnitz

### IHRE INVESTITION UND FÖRDERMÖGLICHKEITEN:

- 2490,00 € zuzüglich 730,00 € Prüfungsgebühr
- Aufstiegs-BAföG (AFBG) Berufliche Weiterbildung SAB – betrieblich Berufliche Weiterbildung SAB – individuell

### KONTAKT:

Jana Klässig: Telefon 0371 5364-188, E-Mail [j.klaessig@hwk-chemnitz.de](mailto:j.klaessig@hwk-chemnitz.de)

### BERATUNG UND SERVICE:

Zusätzlich zu den Öffnungszeiten Beratungsmöglichkeiten nach Vereinbarung freitags 14.00 – 18.00 Uhr und samstags 7.15 – 11.15 Uhr in Chemnitz und Plauen