



Meister/in im Bäckerhandwerk - der Lochhamer Kombikurs

Der Abschluss zum/r Bäckerhandwerksmeister/in ist der Startschuss in eine eigenständige berufliche Zukunft. Mit dem Meister können Sie einen Betrieb führen, Bäcker/innen und Fachverkäufer/innen ausbilden und Führungsaufgaben übernehmen.

Vier Prüfungsbereiche - ein Meistertitel

Die Bereiche Fach-Praxis und Fach-Theorie qualifizieren Sie zum Fachmann, die Bereiche Betriebswirtschaft und Berufs- sowie Arbeitspädagogik zum Unternehmenslenker und Ausbilder. Der Lochhamer Kurs erschließt Ihnen mit der Doppelqualifikation als Bäckermeister/in und Betriebswirt/in alle relevanten Wissensbereiche. Der weiterführende Unterricht zum/r Geprüfte/n Betriebswirt/in nach Handwerksordnung ergänzen Ihren Meistertitel entscheidend.

Bei Anmeldung muss eine Anzahlung von 800 € geleistet werden.

Wir backen Zukunft!

Meisterkurs - Struktur & Inhalte

Teil I Praktisches Fachwissen und -können	Herstellung von Brot, Kleingebäck, Feinen Backwaren, Torten, Desserts, Schaugebäcken, Bäckergastronomie, Produktentwicklung, Rohstoffanalytik, Präsentation von Backwaren
Teil II Theoretisches Fachwissen	Fachrechnen, Fachtechnologie, Roh- und Hilfsstoffkunde, Kalkulation, Verkaufskunde
Teil III Betriebswirtschaft, Buchführung & Recht	Wirtschaftliches Handeln, Rechnungswesen & Controlling, Gesellschafts-, Arbeits-, Sozial- und Steuerrecht
Teil IV Berufs- und Arbeitspädagogik	Allg. Grundlagen, Planen und erfolgreiches Durchführen der Ausbildung zum Bäcker sowie zur Fachverkäuferin, Förderung von Lernprozessen, Rhetorik

Lehrgang zum/r Geprüfte/n Betriebswirtin nach der Handwerksordnung

Teil I (Lochham) Unternehmensstrategie (ca. 210 Stunden)	Volkswirtschaft, Management & Unternehmensplanung, Markt- und Potenzialanalyse, rechtliche Grundlagen
Teil III (Lochham) Berufs- und Arbeitspädagogik (ca. 80 Stunden)	Mitarbeiterführung & Persönlichkeitsentwicklung, Kommunikation & Konfliktmanagement, Personalwesen & Ausbildung

Die folgenden beiden Segmente absolvieren Sie direkt im Anschluss an den Vorbereitungskurs im Bildungszentrum der Handwerkskammer für München und Oberbayern:

Teil II (HWK) Unternehmensführung (ca. 315 Stunden)	Standortplanung, Organisation, Zeitwirtschaft, Auftragsmanagement, Controlling, Investition & Finanzierung, Marketing, Verhandlung & Rhetorik, Qualitätsmanagement, Logistik, Unternehmensplanspiel
Teil IV (Lochham) Projektarbeit (ca. 30 Stunden)	Vorbereitung der Projektarbeit und Präsentationstechnik

TERMIN: 02.01.2024 - 26.07.2024

Zielgruppe

Ausgebildete Bäcker/innen mit Gesellenprüfung

Referenten

Oleg Mook (Bäckermeister & Betriebswirt HWK),
Kompetenzteam Akademie, externe Referenten

Anmeldung

Bitte verwenden Sie für Ihre Anmeldung dieses Formular und senden es per Post an **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham, Josef-Schöfer-Str. 1, 82166 Gräfelfing**, per Fax an **089 / 244 14 57 99** oder per E-Mail an **lochham@baecker-bayern.de**.

Bei Interesse an den Kursen Bäckermeister, Verkaufsleiter und Verkaufstrainer wenden Sie sich bitte telefonisch (**089 / 244 14 57 15**) oder per E-Mail an die Akademie in Lochham.

Bei Anmeldung muss eine Vorauszahlung von 800 € geleistet werden. Stornierung innerhalb von 14 Tagen nach Anmeldung per Email an lochham@baecker-bayern.de

☐ Hiermit melde ich mich verbindlich für die folgende Fortbildung an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham an.

Seminardatum 02.01.2024 - 26.07.2024

Kurzbeschreibung Meisterkurs M196

Vorname

Nachname

Rechnungsadresse

E-Mail (Firma)

E-Mail (privat)

Telefonnummer
(für Rückfragen)

☐ Die AGB mit den Stornobedingungen und der Widerrufsbelehrung habe ich gelesen und akzeptiert (bitte ankreuzen).

Datum/Unterschrift

Bitte füllen Sie das Formular vollständig und gut lesbar in Druckbuchstaben aus.