



# Meister/in im Bäckerhandwerk – der Lochhamer Kombi-Kurs



Führung



Produktion



Verkauf



Spezial

Der Abschluss zum/r Bäckerhandwerksmeister/in befähigt und berechtigt Sie, selbstständig einen Betrieb zu führen und junge Menschen zu Bäckern/innen und Fachverkäufern/innen auszubilden. Natürlich können Sie Ihre Qualifikationen auch als angestellte/r Bäckermeister/in nutzen, um Führungsaufgaben zu übernehmen.

## Für den Meistertitel legen Sie Prüfungen in vier Bereichen ab

Mit den Bereichen Fach-Praxis und Fach-Theorie qualifizieren Sie sich zum Fachmann, mit den Bereichen Betriebswirtschaft und Berufs- und Arbeitspädagogik zum Unternehmenslenker und Ausbilder.

In unserem Lochhamer Vorbereitungskurs erarbeiten Sie sich mit der Doppelqualifikation Bäckermeister/in und Betriebswirt/in alle für Ihr Berufsleben relevanten Wissensbereiche. Um den heutigen Anforderungen des Meistertitels gerecht zu werden, ist der weiterführende Unterricht zum/r Geprüften Betriebswirt/in nach der Handwerksordnung zusätzlich zum Meistertitel wesentlich.

## Obligatorische Aufnahmeprüfung

Vor der Aufnahme in den Meisterkurs ist eine eintägige Aufnahmeprüfung mit einem praktischen und theoretischen Teil zwingend erforderlich. So lernen wir Sie kennen und können einschätzen, wo Ihre Stärken und auch Schwächen liegen. Das ermöglicht die Wahl des richtigen Meisterkurses für Sie, damit wir Sie optimal auf Ihre Meisterprüfung

**QUALIFIZIERUNG**

vorbereiten können. Die Aufnahmeprüfung findet zu festgelegten Terminen statt. Bei rechtzeitiger Anmeldung laden wir Sie zur Aufnahmeprüfung ein.

## Der Meistervorbereitungskurs

<b>Teil I</b> <b>Praktisches Fachwissen und -können</b> (ca. 270 Stunden)	Herstellung von Brot, Kleingebäck, Feinen Backwaren, Torten und Desserts, Schaugebäcken, Bäckergastronomie, Produktentwicklung, Rohstoffanalytik, Präsentation von Backwaren
<b>Teil II</b> <b>Theoretisches Fachwissen</b> (ca. 310 Stunden)	Fachrechnen, Fachtechnologie, Roh- und Hilfsstoffkunde, Kalkulation, Verkaufskunde
<b>Teil III</b> <b>Betriebswirtschaft, Buchführung und Recht</b> (ca. 250 Stunden)	Wirtschaftliches Handeln, Rechnungswesen und Controlling, Gesellschafts-, Arbeits-, Sozial-, Steuerrecht
<b>Teil IV</b> <b>Berufs- und Arbeitspädagogik</b> (ca. 100 Stunden)	Allg. Grundlagen, Planen und erfolgreiches Durchführen der Ausbildung zum Bäcker und Fachverkäufer, Förderung von Lernprozessen, Rhetorik

## Lehrgang zum/r Geprüften Betriebswirt/in nach der Handwerksordnung

<b>Teil I (Lochham)</b> <b>Unternehmensstrategie</b> (ca. 210 Stunden)	Volkswirtschaft, Management und Unternehmensplanung, Markt- und Potenzialanalyse, rechtliche Grundlagen
<b>Teil III (Lochham)</b> <b>Personalmanagement</b> (ca. 80 Stunden)	Mitarbeiterführung und Persönlichkeitsentwicklung, Kommunikation und Konfliktmanagement, Personalwesen und Ausbildung

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

<b>Teil II (Handwerkskammer)</b> <b>Unternehmensführung</b> (ca. 315 Stunden)	Standortplanung, Organisation, Zeitwirtschaft, Auftragsmanagement, Controlling, Investition und Finanzierung, Marketing, Verhandlung und Rhetorik, Qualitätsmanagement, Logistik, Unternehmensplanspiel
<b>Teil IV (Handwerkskammer)</b> <b>Projektarbeit</b> (ca. 30 Stunden)	Vorbereitung der Projektarbeit und Präsentationstechnik

### STARTTERMIN Januar 2022

**ZIELGRUPPE** Ausgebildete Bäcker/innen mit Gesellenprüfung

**REFERENTEN** Joseph Stromberger, Kompetenzteam Akademie Lochham, externe Referenten

### QUALIFIZIERUNG

# 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.

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

**Seminardatum** Start: Januar 2022

**Kurzbeschreibung** Meister/in im Bäckerhandwerk – der Lochhamer Kombi-Kurs

**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.*