

# Meisterkurs Bäcker Teile I und II

## LEHRGANGSORT

Bildungsakademie Rottweil  
Steinhauserstraße 18  
78628 Rottweil

## UNTERRICHT

**09.03.2026 - 09.10.2026**

Mo./Di./Mi. jew. 13.00 Uhr - 17.00 Uhr + 2 Wochenblöcke  
Teilzeit  
Lehrgangsdauer 300 UE (à 45 Minuten)

## KOSTEN

Kurs: 4.090,00 €  
förderfähig

## WEITERE TERMINE

- 09.03.2026 - 09.10.2026: Teilzeit
- 08.03.2027 - 08.10.2027: Teilzeit

## INFORMATION

In unserem Meistervorbereitungslehrgang bereiten wir Sie intensiv auf die Meisterprüfung im Bäckerhandwerk vor und ebnen Ihnen damit den Weg für Ihre berufliche Karriere. Der Meisterbrief eröffnet Ihnen neue Chancen: Er ist nicht nur Voraussetzung für eine spätere Selbstständigkeit, sondern auch der Nachweis für höchste fachliche Qualität und Kompetenz.

Durch die Teilnahme an unserem Meistervorbereitungslehrgang für Bäcker haben Sie das nötige Rüstzeug für einen erfolgreichen Abschluss der Meisterprüfung in der Tasche.

## ABSCHLUSS

Meisterprüfung Teile I und II.

Die Meisterprüfung - Theorie und Praxis - findet im Anschluss an den Lehrgang statt.

## INHALT

### TEIL I: FACHPRAXIS

Herstellung von:

- (Spezial-) Broten und Verwendung verschiedener Sauerteig-Verfahren
- Kleingebäck
- feinen Backwaren
- Torten und Desserts
- Dauerbackwaren
- Speiseeis
- Schaustücken

### TEIL II: FACHTHEORIE

- Fachbezogene Biologie, Chemie, Physik und Hygiene
- Werkstoffkunde
- Backtechnologie
- Vertriebs- und Verkaufskunde
- Ernährungslehre
- Kalkulation und Rezeptverwaltung mittels EDV
- Betriebsführung und Betriebsorganisation
- Betriebliche Kosten, Qualitätsmanagement
- Arbeitsablaufplanung, Unfallverhütung und Arbeitsschutz

## ZIELGRUPPE

Personen, die eine erfolgreiche Gesellenprüfung im Bäckerhandwerk abgelegt haben oder durch Vorlage von Zeugnissen belegen können, dass sie Kenntnisse und Erfahrungen erworben haben, welche die Zulassung zur

## Das Plus an Bildung

Meisterprüfung im Bäckerhandwerk rechtfertigen.

### UNSER PLUS

- Zertifizierte Meisterschule
- Praxiserfahrene Ausbilder
- Kleine Ausbildungsgruppen
- Persönliche Betreuung
- Enge Abstimmung und Kooperation mit der Prüfungskommission
- Schulungssoftware zu Sonderkonditionen
- Projektarbeiten
- Ratenzahlung möglich

### VORAUSSETZUNGEN

Personen, die eine erfolgreiche Gesellenprüfung im Bäckerhandwerk abgelegt haben oder durch Vorlage von Zeugnissen belegen können, dass sie Kenntnisse und Erfahrungen erworben haben, welche die Zulassung zur Meisterprüfung im Bäckerhandwerk rechtfertigen.

### ZIEL

Bäckermeister/Bäckermeisterin

### GEBÜHRENHINWEIS

Zuzüglich

Lernmittel: ca. 100,- €

Prüfungsgebühren:  
Teil I: 330,- €  
Teil II: 300,- €

Diese Prüfungsgebühren berechnen sich nach dem jeweils gültigen Gebührenverzeichnis der Handwerkskammer Konstanz.

Zusätzliche Prüfungskosten:

Hinzu kommen Materialkosten ca. 125,- € für die Anfertigung des Meisterstücks sowie gewerksspezifische Prüfungsgebühren 1.380,- € für die Prüfung Teil I. Die gewerksspezifischen Prüfungsgebühren haben Gültigkeit für die Prüfungen in den Jahren 2023, 2024 und 2025. Bitte beachten Sie, dass es beim Material und den gewerksspezifischen Prüfungskosten aufgrund von unvorhersehbaren Marktentwicklungen zu Preisschwankungen kommen kann.

Die Meisterprüfung - Theorie und Praxis - findet im Anschluss an den Lehrgang statt.

### ZUSATZINFO

Zuzüglich Lernmittel von ca. 120,- € und Prüfungsgebühren für Teil I von 330,- € und für Teil II von 300,- €.

Diese Prüfungsgebühren berechnen sich nach dem jeweils gültigen Gebührenverzeichnis der Handwerkskammer Konstanz.

Zusätzliche Prüfungskosten:

Hinzu kommen Materialkosten von ca. 125,- € für die Anfertigung des Meisterstücks sowie gewerksspezifische Prüfungsgebühren von 1.480,- € für die Prüfung Teil I. Die gewerksspezifischen Prüfungsgebühren haben Gültigkeit für die Prüfungen in den Jahren 2027 und 2028. Bitte beachten Sie, dass es beim Material und den gewerksspezifischen Prüfungskosten aufgrund von unvorhersehbaren Marktentwicklungen zu Preisschwankungen kommen kann. Sie werden im Falle einer Anpassung selbstverständlich informiert werden.