



Meisterschule Nahrung

Bäckerei, Fleischerei, Konditorei

„Mit dem Meistertitel nach vorne!“

Ziel der Ausbildung

Um sich Meister seines Handwerks nennen zu dürfen, muss in Deutschland eine Prüfung in vier verschiedenen Bereichen abgelegt werden.

Wir bereiten Sie intensiv und praxisbezogen auf die Meisterprüfung im Bäcker-, Fleischer- und Konditorhandwerk bei der Handwerkskammer Freiburg vor.

Der erfolgreiche Abschluss in allen vier Teilen berechtigt Sie bundesweit zur Führung eines Betriebs in Ihrem Handwerk und zur Ausbildung von Lehrlingen.

Bereiche der Meisterprüfung

TEIL I

- Berufspraktische Fertigkeiten

TEIL II

- Fachtheoretische Kenntnisse
- Lebensmitteltechnologie
- Lebensmittelrecht
- Betriebsorganisation

TEIL III

- Betriebswirtschaftliche, kaufmännische und rechtliche Grundlagen

TEIL IV

- Berufs- und arbeitspädagogische Kenntnisse
- Ausbildereignungsprüfung

Beginn und Dauer

Der Unterricht beginnt in der zweiten Septemberhälfte und wird an zwei Nachmittagen pro Woche berufsbegleitend von erfahrenen Lehrkräften durchgeführt.

Der Kurs dauert – bei Ablegung aller Prüfungsteile – zwei Schuljahre.

In den Teilen I und II werden die Berufsgruppen (Bäckerei, Fleischerei, Konditorei) getrennt, in den Teilen III und IV gemeinsam unterrichtet.

Zulassungsvoraussetzungen

- Gesellenbrief/Facharbeiterbrief
- Berufsschulabschlusszeugnis
- Eine zweijährige Tätigkeit als Geselle ist vorteilhaft

Das Formular für die Anmeldung finden Sie auf der Website der Gertrud-Luckner-Gewerbeschule.

Sie möchten mehr über die Meisterausbildung erfahren?

Setzen Sie sich gerne mit uns in Verbindung! Wir freuen uns über Ihr Interesse!

Hier erfahren Sie mehr
<http://www.glg-freiburg.de>



Kosten

Informationen über die Höhe der Kosten für Unterricht und für die Prüfungen finden Sie auf unserer Webseite.

Eine Förderung ist möglich durch ...

MEISTER-BAFÖG

Auskunft erhalten Sie beim Amt für Ausbildungsförderung, bei dem für Sie zuständigen Landratsamt oder unter

→ www.aufstiegs-bafoeg.de

BEGABTENFÖRDERUNG

Zuständig ist die Handwerkskammer bei der Sie Ihre Gesellenprüfung abgelegt haben.

→ www.hwk-freiburg.de

FÖRDERUNG ÜBER BILDUNGSGUTSCHEINE

Informationen hierzu erhalten Sie bei der für Sie zuständigen Arbeitsagentur.

→ www.arbeitsagentur.de



Gertrud Luckner
Gewerbeschule

Meisterschule Nahrung
Bäckerei, Fleischerei, Konditorei

FSH

Kreativität
Verantwortung
Führungskraft
Kompetenz
Existenz-
gründung
Zukunft
Qualität