Kursinformation: Meisterlehrgang

Vorbereitungskurs Konditormeister Teile I/II

8. Juni 2026 - 29. Januar 2027, Teilzeit in Chemnitz

Konditormeister kreieren Gaumenfreuden für ihre Kunden und erfüllen mit modernster Technik individuelle Kundenwünsche auf höchstem Niveau.

Nutzen Sie diesen Meisterlehrgang, um Ihr Leistungsspektrum zu erweitern und sich innovative Arbeitstechniken anzueignen. Im Vorbereitungskurs lernen Sie traditionelle wie auch neue Verfahrenstechniken kennen und erfahren, Produkte sowie Dienstleistungen Ihres Handwerks kundengerecht zu vermarkten.

In unserem modernen Kompetenzzentrum bilden wir Konditormeister für ganz Mitteldeutschland aus und begleiten Sie bis zur Präsentation Ihres Schaustücks nach eigenem Thema. Als besonderes Highlight erleben Sie die Französische Konditorei mit dem Spitzenpatissier Jean Christoph Duc.

ZIELGRUPPE:

Gesellen und Fachkräfte im Konditorenhandwerk

INHALTE:

Fachpraxis (Teil I)

- Baumkuchen-, Speiseeis- und Süßspeisenherstellung
- Kleine Gastronomie
- Kuvertüre- und Karamellverarbeitung
- Teegebäckherstellung
- Marzipanmodellierung
- Herstellung von Petit-Fours und einer Ladenanschnitttorte
- Pralinenkreationen
- Situationsaufgabe und Meisterprüfungsprojekt mit Anfertigen eines Schaustücks

Fachtheorie (Teil II)

- Gestalten und Herstellungsverfahren
- Werkstoffkunde
- Fachtechnologie
- Fachzeichnen
- Kalkulation, Vertriebs- und Verkaufslehre
- Auftragsabwicklung, Betriebsführung und -organisation

DAUER:

- 304 Unterrichtseinheiten

ABSCHLUSS:

Zeugnis und Urkunde der Handwerkskammer Chemnitz

IHRE INVESTITION UND FÖRDERMÖGLICHKEITEN:

- 4190,00 € 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

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