

Beruf: Bäcker

Überbetriebliche Lehrunterweisung (ÜLU)

Stand: ab 25.06.2024

Lehrgang	Inhalt	Dauer in Wochen	Lehrjahr	Gebühren in Euro	
				ohne Zuwendungen	mit ¹⁾ Zuwendungen
G-BAE1/18	Grundlagen der Herstellung von Broten, Kleingebäcken und Feinen Backwaren auf der Basis von Weizen	1	1.	auf Anfrage	
G-BAE2/18	Grundlagen der Herstellung von Partygebäcken, Feinen Backwaren, Überzügen, Füllungen und Cremes	1	1.	auf Anfrage	
BAE1/18	Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Backwarensnacks sowie roggen- und weizenhaltigen Backwaren	1	2.	auf Anfrage	
BAE2/18	Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen und Massen sowie kleinen Gerichten und Speisen	1	2.	auf Anfrage	
BAE3/18	Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Vollkorn-, Schrot- und Spezialbrot/Kleingebäcken sowie Feinen Backwaren aus Teigen	1	3.	auf Anfrage	
BAE4/18	Kundenorientierung und Qualitätssicherung	1	3.	auf Anfrage	

1) Die Lehrgangsgebühren gelten vorbehaltlich der gegebenen finanziellen Förderbedingungen. Bei Inanspruchnahme des Internates entstehen weitere Gebühren.

ANSPRECHPARTNER

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. | Clemens-Müller-Straße 2 | 01099 Dresden
Frau Britta Böhnki | Telefon: 0351 8991160 | Fax: 0351 8991166 | E-Mail: schule@baeckersachsen.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Diese Maßnahme wird mitfinanziert
mit Steuermitteln auf Grundlage des
vom Sächsischen Landtag beschlossenen
Haushaltes.

