



**Nr. 117/2016**

29. November 2016

**Jetzt die Ziele anpacken**

Unser Zeichen: GB I-4

Zentralstelle und Kommunikation

**Konditoren-Meistervorbereitung beginnt am 25. Januar 2016**

Pressestelle:

Detlev Michalke

Karin Geiger

**Die berufliche Zukunft mit dem Meisterbrief „dekorian“**

Handwerkskammer Mannheim

Rhein-Neckar-Odenwald

B1, 1-2

68058 Mannheim

Die Bildungsakademie Mannheim bietet ab dem 25.01.2017 wieder einen Vorbereitungskurs auf die Meisterprüfung im Konditoren-Handwerk mit den Teilen I und II an. Der Kurs geht bis Ende Juli 2017.

Postanschrift:

Postfach 12 07 54

68058 Mannheim

Gefragt ist dabei die Kreativität der Teilnehmer. „Schärfen Sie Ihre Sinne um letztendlich Ihre berufliche Zukunft mit dem Meisterbrief zu dekorian“, sagt Sandra Taubert, Bereichsleiterin der Fort- und Weiterbildung in der Bildungsakademie. Im Rahmen des Kurses gebe es eine Vollzeittrainingswoche vor der Teil I-Prüfung, um die bekannten Meisterprüfungsprojektarbeiten zu üben. „Unsere gesonderten Zucker- und Schokoladenseminare bieten zudem die Möglichkeit, den Einstieg in den Vorbereitungskurs zu optimieren“, so Taubert weiter.

Telefon: 0621/18002-104

Telefax: 0621/18002-152

info@hwk-mannheim.de

www.hwk-mannheim.de

Bei den Inhalten konzentriert sich der Kurs auf die Anforderungen der Prüfungskommission. Im Teil I werde ein Werbestück aus Karamel, Kuvertüre, Krokant oder Gelatinezucker hergestellt. „Und natürlich ist auch die Herstellung eines Baumkuchens mit Dekorationsaufsätzen ebenso Pflicht wie moderne Zuckerschmuckstücke, Petits Fours süß oder pikant und exklusive Pralinen. Eistorten und Eisdesserts runden das Programm ab“, weiß Taubert weiter.

Im fachtheoretischen Teil II stehen, so Taubert, Fachrechnen und Fachzeichnen Rohstoff- und Werkstoffkunde sowie Fachtechnologie und Ernährungslehre auf den Stundenplan. „Ergänzt werden diese Bereiche mit dem Lebensmittelrecht, der Hygieneverordnung, der Kennzeichnungspflicht sowie der Gestaltungslehre, Dekorationstechniken und Vertriebs- und Verkaufskunde“, zieht Taubert einen Streifzug durch den Kurs.

Erfahrene Dozenten und Dozentinnen trainieren alle praktischen Inhalte – „damit die Aufgabenstellungen in der Prüfung fachgerecht und perfekt bewältigt werden können“, so Taubert wörtlich.

Im Teil II würden alle prüfungsrelevanten theoretischen Inhalte vermittelt, um die Meisterprüfung erfolgreich abzulegen. Für die berufliche Zukunft ist der Meistervorbereitungskurs für Konditoren Teil I und II bei der Bildungsakademie Mannheim eine gute und fundierte Weiterbildung.

Taubert fordert Interessiert auf: „Jetzt ist es Zeit, die Ziele anpacken. Das Aufstiegs-BAföG – das frühere Meister-BAföG – unterstützt einen in jeder Phase der beruflichen Weiterbildung.“

Unter [www.hwk-mannheim.de/kurssuche](http://www.hwk-mannheim.de/kurssuche) könne man unter dem Stichwort „Meistervorbereitung“ unabhängig von Ort und Zeit direkt online gebucht werden.

Bei Rückfragen können sich Interessenten an Sandra Taubert, Tel.: 0621 1 80 02-2 24 oder per E-mail: [taubert@hwk-mannheim.de](mailto:taubert@hwk-mannheim.de) wenden.

2.509 Zeichen (mit Leerzeichen) – 321 Wörter

**Bei Rückfragen zum Thema**

Ansprechpartner: Sandra Taubert

Tel.: 06 21 / 1 80 02-224

Fax: 06 21 / 1 80 02-342

E-Mail: [taubert@hwk-mannheim.de](mailto:taubert@hwk-mannheim.de)

**Bei redaktionellen Rückfragen:**

Pressesprecher: Detlev Michalke

Tel.: 06 21 / 1 80 02-104

Fax: 06 21 / 1 80 02-152

E-Mail: [michalke@hwkmannheim.de](mailto:michalke@hwkmannheim.de)