



15.08.2024

15.08.2024

Mit der Weiterbildung im Konditorhandwerk zum ausgewiesenen Meister süßer Kunstwerke

Teilzeitkurs in der Bildungsakademie in Mannheim startet im Januar – Fundiertes Prüfungswissen für die Teile I und II sammeln

Sie zaubern Törtchen und Pralinés, Kuchen und Gebäck. Konditoren versüßen Menschen das Leben. Wer in diesem Handwerksberuf Meister ist, beherrscht die Kunst des Süßen in Perfektion. Zur Vorbereitung auf die Prüfung in den Teilen I und II, also die fachpraktische und fachtheoretische Prüfung, bietet die Bildungsakademie der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald einen Weiterbildungskurs in Teilzeit an. Vom 28. Januar 2025 bis 6. September 2025 werden die Teilnehmenden auf alle Anforderungen zum Erhalt des Meistertitels vorbereitet. Voraussetzung zur Teilnahme ist eine abgeschlossene Ausbildung im Konditorhandwerk.

Inhalt des Fortbildungskurses ist unter anderem das Erarbeiten von exklusiven Pralinen, von Eistorten und Eisdesserts, von Baumkuchen mit Dekorationsaufsätzen, Spezialdesserts und süßen sowie pikanten Petit Fours. Auch verschiedene moderne Zuckerschaustücke werden in verschiedenen Techniken hergestellt.

In der fachtheoretischen Vorbereitung geht es um Fachrechnen und Fachzeichnen, um Rohstoff- und Werkstoffkunde, Dekorationstechniken sowie um Fachtechnologie, Gestaltungslehre und Ernährungslehre. Darüber hinaus sind neben dem Lebensmittelrecht die Hygieneverordnung und Kennzeichnungspflicht ein Thema. Vertriebs- und Verkaufskunde runden den Vorbereitungsteil zur fachtheoretischen Prüfung ab.

Im Rahmen des Kurses gibt es eine Vollzeittrainingswoche vor der praktischen Prüfung, um die Meisterprüfungsprojektarbeiten zu üben. Ein gesondertes Zucker- und Schokoladenseminar bietet die Möglichkeit, den Einstieg in den Vorbereitungskurs zu optimieren oder das eigene Können weiter zu vervollkommen. „Grundsätzlich ist das Erreichen des Meistertitels eine attraktive Option für Handwerkerinnen und Handwerker“, heißt es aus der Handwerkskammer in Mannheim. So sei man berechtigt, einen eigenen Betrieb zu führen und Lehrlinge auszubilden.

Informationen zum Meistervorbereitungskurs, Teile I und II, im Konditorhandwerk sowie Anmeldung bei Kristina Klein, Tel. 0621 18002-227, E-Mail: Kristina.Klein@hwk-mannheim.de. Das Kursangebot der Handwerkskammer ist unter der Rubrik „Weiterbildung“ / „Kurse und Seminare“ auf www.hwk-mannheim.de einzusehen.

Unser Zeichen:

Ansprechpartner:
Karin Geiger
Telefon 0621 18002-105

Sebastian Haberling
Telefon 0621 18002-171

Marina Litterscheidt
Telefon 0621 18002-104

Rolf Wagenblaß
Telefon 0621 18002-106

Telefax 0621 18002-152
presse@hwk-mannheim.de

Handwerkskammer Mannheim
Rhein-Neckar-Odenwald
B1, 1-2
68159 Mannheim

info@hwk-mannheim.de
www.hwk-mannheim.de

Presseinformation

2.180 Zeichen (inkl. Leerzeichen) – 267 Wörter

Region: Mannheim – Rhein-Neckar-Odenwald

Kontakt für Presse-Rückfragen zum Thema

Marina Litterscheidt

Tel. 0621-18002-104

Fax 0621-18002-152

marina.litterscheidt@hwk-mannheim.de