

Herzlich Willkommen zum Meisterkurs an der traditionsreichen
Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks im Weinheimer Waldschloss

Information und Anmeldung für Ihre Meisterschule
Bäckermeister und Betriebswirt 2020
Der Premium-Meisterkurs für die besten Bäcker/innen

Ihre Meisterschule stellt sich vor

Die Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim unterrichtet keine Lehrlinge, sondern konzentriert sich auf die fachliche und persönliche Entwicklung von Führungskräften der Backbranche aus dem ganzen Bundesgebiet. In Weinheim wurden schon **über 5.000 Bäckermeister erfolgreich ausgebildet**. Dabei bereiten wir nicht nur auf die Meisterprüfung vor, sondern auch auf die Zeit danach. Hier legen Sie die Grundlage für **Ihren persönlichen Erfolg** im Bäckerhandwerk.



Wir legen großen Wert auf **Miteinander und Kameradschaft** in der Meisterklasse. Dazu gehören auch gemeinsame Freizeitaktivitäten und die Möglichkeit, zusammen zu leben. Von Ihrem Zimmer bis zur Lehrbackstube sind es hier nur wenige Meter.



Neben dem Wissen für die Meisterprüfung unterrichten wir auch Inhalte, die darüber hinaus gehen. Dazu gehören z.B. auch Kommunikations- und Führungskräfte-Trainings. Sie werden in der Meisterschule **als Persönlichkeit reifen** und mit neuem Wissen, aber auch neuen Freunden zurückkommen.

Zu den Besonderheiten gehört, dass in Weinheim auch die **zeit-sparende Kombination** der Meisterausbildung **mit einem hochkarätigen betriebswirtschaftlichen Abschluss** (Geprüfter Betriebswirt nach der Handwerksordnung HwO) möglich ist. Es ist zudem möglich, nur die fachlichen Teile (I/II) oder nur die betriebswirtschaftlichen Teile (III/IV) zu buchen.



Termine und Kosten

Meisterschule 2020

Termin: 7. Januar bis 17. Juli 2020, inkl. aller Teile der Meisterprüfung*

In dieser Zeit werden alle Teile unterrichtet und die Prüfung durch die Meisterprüfungskommission der Handwerkskammer hier im Haus abgenommen.

* Es besteht auch die Möglichkeit, **nur die fachlichen Teile I/II** zu belegen, wenn Sie z.B. schon Konditormeister/in sind und die Teile III/IV bereits erworben haben. Bitte fragen Sie uns nach den genauen Kurszeiten und Kosten, am besten per E-Mail an info@akademie-weinheim.de

Betriebswirt HwO 2020

20.07. - 31.07. Studium in Weinheim
01.08. - 23.08. Heimlernphase
24.08. - 23.09. Studium in Weinheim
danach Projektarbeit zu Hause (Sie können wieder arbeiten gehen)
im November 1 Tag Präsentation der Projektarbeit

Weil ein großer Teil des Studiums bereits in die Meisterschule integriert ist, muss die Meisterschule der Akademie besucht werden. Zudem muss die Meisterprüfung bestanden werden.

Ihre Investition in die Zukunft

Für **den kompletten Meisterkurs** berechnen wir 5.740 Euro Kursgebühr, inkl. aller Unterlagen, Rohstoffe und Materialien während der Ausbildung. Für den **Kurs zum Betriebswirt HwO** berechnen wir - falls gebucht - 3.920 Euro Kursgebühr, inkl. Unterlagen.

Für die **Unterkunft und Vollverpflegung** (halbes Doppelzimmer mit Dusche/WC und TV in unserem Gästehaus) inkl. Vollpension mit Frühstück, Mittagessen und Abendvesper in der Zeit von Montag bis Freitagnachmittag berechnen wir 178 Euro pro Woche.

Bei der Anmeldung werden 420 Euro Anzahlung fällig, die im Falle einer späteren Stornierung einbehalten werden. Die Hälfte der Kursgebühren ist dann bis zum Kursbeginn, die andere Hälfte zur Kursmitte zu zahlen. Für Prüfungsleistungen berechnen die zuständigen Handwerkskammern Prüfungsgebühren nach deren Gebührenordnung.

Alle Kosten sind **förderfähig**, Details siehe www.aufstiegs-bafög.de



FAQ: Unterschiede zu anderen Meisterschulen

1. Die Bundesakademie Weinheim gehört als einzige Fachschule sämtlichen Innungsverbänden in Deutschland. Sie ist **als gemeinnützig anerkannt** und verdient kein Geld mit Meisterkursen, sondern investiert in deren Qualität. Uns geht es um die Zukunft des Bäckerhandwerks: **um Sie!**
2. Unsere Meisterschüler kommen nicht aus einer begrenzten Region, sondern **aus dem gesamten Bundesgebiet**, z.T. auch aus dem Ausland. Der weiteste Weg lohnt!
3. Wir betreiben parallel keine Lehrlingsausbildung (ÜLU). Nach Weinheim kommen **nur Profis**.
4. Die Bundesakademie verfügt über **sehr erfahrene Referenten**, die jeweils Spezialisten in ihren Gebieten sind. Wenn z.B. „Rechtliche Grundlagen“ auf dem Lehrplan steht, unterrichtet Sie bei uns eine Rechtsanwältin mit Branchenerfahrung.
5. Das **Ambiente** hier ist einzigartig: moderne Räume, tolle Natur, Weinheim als sehr attraktive Stadt mit pulsierendem Umfeld, viele Freizeitmöglichkeiten...
6. Sie lernen hier nicht nur für den Meisterbrief an der Wand, sondern entwickeln sich auch fachlich und persönlich: Meisterschule als **Lebensschule**.
7. Die Bundesakademie verfügt über sehr großzügige, erstklassige Lehrbackstuben, die Sie zum Üben **auch außerhalb der Unterrichtszeiten nutzen** dürfen.
8. Zu den Seminaren der Bundesakademie laden wir **die besten Bäcker und Konditoren** aus Deutschland und aller Welt als Dozenten ein. Sie lernen diese kennen und sehen Produkte in einer unglaublichen Qualität.
9. **Echte Zeit- und Kostenersparnis:** neben dem fachlichen Abschluss (Bäckermeister) erwerben Sie auf Wunsch in wenigen Extra-Wochen den höchsten betriebswirtschaftl. Abschluss im Handwerk.
10. Die Bundesakademie betreibt ein **eigenes Gästehaus**, damit die Möglichkeit einer Unterkunft im Haus und ein intensives Erlebnis in der Gemeinschaft. Die Unterkunftskosten können ebenso wie die Kursgebühren öffentlich gefördert werden.
11. Die Bundesakademie hat keine Kantine, sondern ein **Restaurant mit hochgelobter Küche**.
12. Die Absolventen der Bundesakademie schneiden in der Meisterprüfung **überdurchschnittlich** ab.
13. Mit einem Weinheimer Meisterbrief **steht Ihnen die Welt offen**, als Unternehmer, Fachlehrer, Lebensmittelkontrolleur oder einfach als Bäckermeister/in.
14. Wir haben Seminargäste aus aller Welt. Sie gewinnen damit neue Freundschaften, auch im Ausland.



15. Die Bundesakademie bietet auch nach dem Meisterkurs ein tolles Netzwerk: der Austausch in unserem Ehemaligenverein **Weinheimer Meisterkreis** macht Spaß und hilft Ihnen beruflich weiter.
16. Qualität durch Selektion: Wir nehmen keine Anmeldungen zum Meisterkurs entgegen, sondern Bewerbungen. Darin bitten wir um ein paar Angaben zu Ihren Erfahrungen und Ihren Motiven. Wir wollen **die besten Meisterschüler/innen**, um die besten Bäckermeister/innen zu entwickeln.

Überzeugt? Dann schnell mit dem Formular auf den nächsten Seiten bewerben...

an Fax: 06201 / 182579
oder eingescannt oder fotografiert
per E-Mail an info@akademie-weinheim.de
oder per Post an die Adresse auf der 1. Seite unten

Sie haben sich entschieden, an der Bundesakademie Weinheim Bäckermeister/in oder auch Betriebswirt HwO zu werden? Eine sehr gute Entscheidung für Ihre Zukunft! Füllen Sie dieses Formular (2 Seiten) bitte **gut lesbar** aus und senden Sie es bald zurück.

Meine Anmeldung zur Meisterschule 2020

Name, Vorname: _____

Straße: _____

PLZ und Ort: _____

Geburtsdatum: _____

Handynummer: _____

E-Mail: _____

Bitte gewünschte Leistungen ankreuzen:

- Meisterkurs + Betriebswirt HwO nur Meisterschule
- Ich buche auch ein ½ Doppelzimmer mit Vollpension im Gästehaus,
von Montag bis Freitag.

Hiermit melde ich mich zu den zuvor genannten Terminen und Konditionen für die o.g. angekreuzten Leistungen verbindlich an und bestätige, dass ich die Teilnahme-Voraussetzungen erfülle. Es gelten die AGB der Akademie Weinheim. Im Falle einer späteren Stornierung wird die Anzahlung einbehalten. Mir ist bekannt, dass für die Zulassung zu den Prüfungen und deren Abnahme eine Handwerkskammer verantwortlich ist und dass diese für die Abnahme der Prüfungen weitere Gebühren nach deren Gebührenordnung in Rechnung stellt.

Mir ist bekannt, dass die Akademie die Meisterkursplätze nach der Qualifikation der Teilnehmer/innen vergibt und gemäß deren Qualitätskriterien entscheidet. Die Entscheidung der Akademie ist nicht anfechtbar. *(Hinweis: Wir entscheiden schnell. Sollten Sie innerhalb von 2 Wochen nichts von uns hören, könnte Ihre Anmeldung nicht angekommen sein. Dann bitte unbedingt nochmals melden.)*

Angaben zu meinem persönlichen Werdegang (siehe Folgeseite) füge ich bei und bestätige, dass alle Angaben dort zutreffend sind. Die AGB der Bundesakademie Weinheim (siehe Broschüre, Website www.akademie-weinheim.de oder auf Anforderung) kenne und akzeptiere ich.

Datum und Unterschrift: _____

Persönliche Angaben zum Werdegang

Ich bin Bäckergehilfe(in) ab/seit dem Jahr _____ und habe bislang in folgenden Betrieben des Bäcker- und/oder Konditorenhandwerks gearbeitet. Bitte Name der Betriebe mit Ort und Dauer der Beschäftigung:

Außerdem habe ich folgende Erfahrungen vorzuweisen (weitere Berufserfahrungen, Teilnahme an Seminaren, Wettbewerben, besondere Leistungen, jeweils **Stichworte**):

Meine Familie betreibt eine Bäckerei: Ja Nein

Meine aktuelle berufliche Funktion inkl. Arbeitgeber (wird von uns nicht kontaktiert):

Ich möchte Bäckermeister/in werden, weil....

Bitte fügen Sie **ein Foto** (selbstgemachtes Foto reicht) und Ihr **Gesellenprüfungszeugnis** als Kopie (oder abfotografiert) bei. Vielen Dank.



Stimmen aus dem letzten Meisterkurs

***„Von dieser Meisterschule kann man wirklich noch sehr lange zehren.
Sehr umfangreich und eine Informationsfülle weit über das Soll hinaus“***

Bäckermeister Robert Mündel, 55122 Mainz

„Sehr viel dazu gelernt. Und ein guter Ort zum Netzwerken!“

Bäckermeister Thilo Nast, 66111 Saarbrücken

„Bester Kurs, tolle neue Freunde und super Prüfungsvorbereitung“

Bäckermeister Richard Mayer, 81243 München

***„Eine super tolle Zeit. So viel wie hier habe ich, fachlich und persönlich,
noch nirgends gelernt. Eine tolle Lebenserfahrung“***

Bäckermeister Florian Stübig, 38690 Vienenburg

