

Information und Anmeldung für Ihre Meisterschule
Bäckermeister und Betriebswirt 2024

Der Premium-Kombikurs 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 6.000 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 **zeitsparende Kombination** der Meisterausbildung **mit einem hochkarätigen betriebswirtschaftlichen Abschluss** (Geprüfter Betriebswirt nach der Handwerksordnung HwO) möglich ist.



Termine und Kosten

Meisterschule 2024 und Betriebswirt HwO 2024

8. Januar bis 17. Juli 2024	In dieser Zeit werden alle 4 Teile des Bäckermeisters unterrichtet und die Prüfung durch die Meisterprüfungskommission der Handwerkskammer hier im Haus abgenommen.
22. Juli bis 26. Juli 2024	Betriebswirt-Studium in Weinheim
29. Juli bis 16. August 2024	Selbstlernphase zu Hause (Urlaub ist möglich)
19. August bis 2. Oktober 2024	Betriebswirt-Studium in Weinheim
danach	Projektarbeit zu Hause (Berufstätigkeit möglich)
im November 2024	1 Tag Präsentation der Projektarbeit

Weil ein großer Teil des Betriebswirt-Studiums bereits in die Meisterschule integriert ist, sparen Sie viel Zeit. Dazu muss die Meisterprüfung bestanden werden.

Ihre Investition in die Zukunft

Für Ihre Weiterbildung fallen folgende Kosten (inkl. Rohstoffe) an:

Bäckermeister Teil I und II	3690€
Bäckermeister Teil III	1950€
Bäckermeister Teil IV	1740€
Betriebswirt HWO	3920€

Für das Lehrmaterial fallen pro Teilnehmenden an:

Bäckermeister Teil I und II	265€
Bäckermeister Teil III	485€
Betriebswirt HWO	230€

Aufgrund der Nähe zu den Unterrichtsräumen und wegen geselliger Events in der Freizeit empfehlen wir Ihnen dringend die Unterkunft auf dem Campus unserer Akademie im Weinheimer Waldschloss. Die Unterbringung in einem halben Doppelzimmer mit Vollpension, in allerbesten Qualität in unserem eigenen, branchenweit geschätzten Restaurant, kostet für pro Kurswoche ca. 216€.

Bei der Anmeldung werden **450 € 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.

Die Kursgebühren sind **förderfähig**, Details siehe www.aufstiegs-bafoeg.de

Außerdem hat die baden-württembergische Landesregierung zum 1. Mai 2020 eine **Prämie** für Meisterinnen und Meister in Höhe von 1.500 € eingeführt!

Details siehe www.hwk-stuttgart.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. 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...

Per Mail an: info@akademie-weinheim.de
per Fax an: 06201 / 182579 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 zum Kombikurs 2024

Abweichender Rechnungsempfänger:

Name, Vorname: _____

Straße: _____

PLZ und Ort: _____

Geburtsdatum: _____

Handynummer: _____

E-Mail: _____

Bitte bei Bedarf ankreuzen:

- Ich buche auch ein ½ Doppelzimmer mit Vollpension im Gästehaus,
von Montag bis Freitag. (Bitte bei Bedarf ankreuzen)

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 Kursplätze 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 Bäcker(es)elle(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 Kombikurs

***„Diese Meisterschule werde ich nicht vergessen.
Sehr umfangreiche Informationen auf einem sehr hohen Niveau.“***
Bäckermeister und Betriebswirt Aaron Jachnik, 56072 Koblenz

***„Sehr viel dazu gelernt. Weinheim ist ein guter Ort zum Netzwerken und Freunde
finden!“***
Bäckermeister und Betriebswirt Jan Richter, 38304 Wolfenbüttel

***„Ich hatte hier eine gute Zeit. Neben der fachlichen Weiterentwicklung bin ich
auch persönlich gereift. Hier wächst man über sich hinaus und sammelt viele
wertvolle Erfahrungen“***
Bäckermeisterin und Betriebswirtin Lisa Sophie Schulz, 10115 Berlin

„Anspruchsvoller Kurs, viele neue Freunde und intensive Prüfungsvorbereitung“
Bäckermeister und Betriebswirt Leon Pfeiffle, 79115 Freiburg

