

6080 Bäcker:in - Vorbereitung auf die Meisterprüfung

Sie bereiten sich in Theorie und Praxis auf den fachlichen Teil der Meisterprüfung vor.

Die Trainingsziele:

Sie bereiten sich auf die Meisterprüfung vor, vertiefen punktuell Ihre Kenntnisse und erhalten Sicherheit in den relevanten Prüfungsbereichen:

- Nahrungsmittelchemie: Nährstoffe (Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate), Mineralsalze, Wirkstoffe (Enzyme, Vitamine), Spaltvorgänge (Nährstoffabbau, alkoholische Gärung) bei der Herstellung von Backerzeugnissen.
- Rohstoffkunde: Getreide, Mahlprodukte, Hefe, Backhilfsmittel, Zutaten und Wasser, Fertigmehle
- Fachkunde: Teiglockerung, Teigbereitung, Backprozess, Brot- und Gebäckbeurteilung sowie -lagerung, Gärunterbrechung, Frischhaltung von Backerzeugnissen, Fachrechnen, Fachkalkulation und Kostenrechnung, Kalkulation am PC
- Bäcker-Lohnverrechnung, Kollektivverträge, Bäckereiarbeitergesetz
- Werkstatt und Verkauf: Backöfen, Bäckereimaschinen, Verkaufsräume
- Fachliche Sondervorschriften: Bäckereiarbeitergesetz, Lebensmittelrecht (im besonderen Codex Alimentarius Austriacus und Lebensmittelkennzeichnungsverordnung), Gewerbeordnung, Preisauszeichnung, Hygienevorschriften und HACCP, Eichpflicht für Waagen und Gewichte
- Arbeitsinspektorat: Arbeitnehmerschutz, arbeitsrechtliche Vorschriften, Arbeitsplatzevaluierung
- Ernährungsphysiologie
- Dekor- und Schaugebäck

Die Zielgruppe:

Bäcker:innen mit absolvierter Lehrabschlussprüfung, welche die Meisterprüfung ablegen möchten

Mitzubringen:

Berufskleidung für Praxistage

Die Gewerbeausübung:

Erforderlich ist die erfolgreich abgelegte Meisterprüfung oder die Meisterprüfung entfällt (siehe unten).

Die Meisterprüfung:

Einzige Voraussetzung für den Prüfungsantritt ist die Vollendung des 18. Lebensjahres.

Prüfungsstelle ist die Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer OÖ, Wiener Straße 150, 4021 Linz, Tel.: 05-90909-4041 (Manfred Meindl), Internet: <https://online.wkooe.at/meisterpruefungen-suchen>

Die Meisterprüfung besteht aus 5 Modulen:

- Modul 1: Fachlich praktische Prüfung



Kursbuchung und weitere Details unter **6080** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

6080 Bäcker:in - Vorbereitung auf die Meisterprüfung

- Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung
- Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfung
- Modul 4: Ausbilderprüfung
entfällt bei erfolgreich abgelegter Unternehmerprüfung oder erfolgreich absolviertem Ausbildertraining (Kursnr. 0252K)
- Modul 5: Unternehmerprüfung
zur Vorbereitung dient das Unternehmertraining (Kursnr. 0018K)

Für Anmeldung und nähere Informationen wenden Sie sich bitte an die Prüfungsstelle.

Ein wichtiger Hinweis:

Zur kompletten Vorbereitung buchen Sie die Kurse "Unternehmertraining 0018K" und "Ausbildertraining 0252K".

Die Unternehmerprüfung:

Einzigste Voraussetzung für den Prüfungsantritt ist die Vollendung des 18. Lebensjahres.

Erkundigen Sie sich bitte rechtzeitig in der Prüfungsstelle der Wirtschaftskammer OÖ, Wiener Straße 150, 4021 Linz, Tel.: 05-90909-4043 (Fr. Weinzinger), Internet: <http://wko.at/ooe/bp>, wann die Prüfung stattfindet.

Unternehmerprüfung und Ausbilderprüfung:

Nähere Informationen zur Unternehmerprüfung und Ausbilderprüfung (Entfall, Anmeldung, Prüfungsgebühr,) finden Sie unter:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/unternehmerpruefung-ausbilderpruefung.html>



Kursbuchung und weitere Details unter **6080** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe