

Bäcker- meister/in

LEHRGANG

Vorbereitung auf die
Meisterprüfung –
Fachtheorie &
Fachpraxis



INFOTREFFEN
24.03.26 - 15 Uhr
BBZ "E. Hellenstainer",
Brixen
mit Voranmeldung

START: SEPTEMBER 2026

VORAUSSETZUNGEN:

abgeschlossene
Berufsausbildung & Berufserfahrung

ZEITRAUM: September 2026
bis Juni 2027 (10 Monate)

DAUER: ca. 300 Stunden

KURSZEITEN: 1 fester ganzer Tag pro
Woche, 3 bis 4 mehrtägige Kursblöcke

KURSORT: Berufsbildungszentrum
„E. Hellenstainer“ in Brixen; einige
Kurseinheiten finden im NOI Techpark in
Bozen oder online statt

MINDESTTEILNEHMERZAHL: 10 Personen

REFERENTEN: in- und ausländische Fachexperten

TEILNAHMEGEBÜHR: ca. 700,00 €

PROGRAMM

Fachrechnen und wirtschaftliche
Kalkulation in der Bäckerei

Rohstoffkunde

Ernährungslehre

Fachkunde

Qualitätsmanagement

Marketing, Kundenorientierung und
Meisterprojekt

Innovation und KI

Fachpraxis und Meisterstück

Extra: Betriebsbesichtigungen

**Befähigung zur Führung von
gastgewerblichen Betrieben**

INFORMATION | ANMELDUNG:

Landesamt für Lehrlings- und Meisterausbildung

Tel. 0471 41 69 84

magdalena.saltuari@provinz.bz.it

www.provinz.bz.it/meister



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan
SÜDTIROL • ALTO ADIGE