

# **MEISTERSCHULE KONDITOREN**

## **Informationen über die Meisterschule für Konditoren**

### **Ziel der Ausbildung**

An der Meisterschule für Konditoren werden Konditorgesellen/-innen allgemein und fachlich fortgebildet, um sie für die Ablegung der Meisterprüfung vor der Handwerkskammer Stuttgart vorzubereiten und sie zur meisterhaften Ausübung ihres Berufes zu befähigen.

### **Beginn und Dauer**

Die Lehrgänge beginnen in der Regel Mitte Dezember und dauern bis Ende Juli (ca.25 Schulwochen).

### **Bildungsinhalte**

Der Unterricht umfasst ca. 42 Stunden Unterricht je Woche. Hierbei werden in

- Teil I – die fachpraktischen Inhalte
- Teil II – die fachtheoretischen Inhalte
- Teil III – die betriebswirtschaftlichen, kaufmännischen und rechtskundlichen Inhalte
- Teil IV – die berufs- und arbeitspädagogischen Inhalte

vermittelt. Die Unterrichtsinhalte richten sich nach der "Verordnung über das Berufsbild und über die Prüfungsanforderungen im praktischen und fachtheoretischen Teil der Meisterprüfung für das Konditorenhandwerk und nach der "Verordnung über gemeinsame Anforderungen in der Meisterprüfung im Handwerk für die Prüfung der wirtschaftlich-rechtlichen und der Berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse".

Die Beschulung von Teil I und II findet an dreieinhalb Tagen statt; die Teile III und IV werden an den verbleibenden Tagen unterrichtet. Dies erleichtert die Teilnahme von Schülern, die bereits die Teile III und/oder IV abgelegt haben.

### **Anmeldung zum Schulbesuch**

Das Anmeldeformular können Sie schriftlich oder mündlich (Tel.: 0711/216 57013) über das Sekretariat anfordern oder die Online-Möglichkeit über [www.hoppenlau.de](http://www.hoppenlau.de) nutzen.

Sollte die einschlägige Berufsausbildung noch nicht abgeschlossen sein, kann die Anmeldung zur Meisterschule frühestens nach der Zwischenprüfung erfolgen.

### **Zulassung zum Lehrgang**

Die Zulassung zum Lehrgang erfolgt grundsätzlich in der Reihenfolge der Anmeldungen.

## **Zulassung zur Meisterprüfung**

Über die Zulassung zur Meisterprüfung entscheidet die Handwerkskammer Region Stuttgart. Diese Zulassung wird immer ausgesprochen, wenn die rechtlichen Voraussetzungen, wie z.B. eine Gesellenprüfung erfüllt sind.

Bitte beantragen Sie mit Kursbeginn bei der Handwerkskammer Region Stuttgart die Zulassung zur Meisterprüfung. Den Antrag können Sie online stellen unter:

<https://www.hwk-stuttgart.de/artikel/antrag-auf-zulassung-zur-Meisterpruefung-67,0,2038.html>

## **Gebühren und Kosten der Handwerkskammer**

Die Prüfungsgebühren für die Handwerkskammer Stuttgart sind vor der Prüfung unmittelbar an die Handwerkskammer Stuttgart zu bezahlen und werden getrennt von dieser in Rechnung gestellt.

Die Prüfungsgebühren belaufen sich laut aktuellem Stand 01.07.2012 auf:

**Teil I            300,- €**

**Teil II            275,- €**

**Teil III           150,- €**

**Teil IV           150,- €**

Zusätzlich wird für die Abnahme der praktischen Prüfung eine Sondergebühr erhoben.

## **Gebühren und Kosten der Hoppenlauschule**

Die Kursgebühren können erfreulicherweise gesenkt werden, da die Stadt Stuttgart ab dem neuen Schuljahr auf das Schulgeld verzichtet. Durch den Verzicht auf das Schulgeld wird ein bildungspolitisches Signal gesetzt, dass die Meisterausbildung einem Hochschulstudium gleichgestellt ist. Die Meisterkursgebühr für den Konditorenmeisterkurs 2020/2021 beträgt **1.320,00 €**.

Mit dieser Summe werden folgende Leistungen finanziert:

- Exkursionen,
- Persönliches iPad mit Apps und Software,
- Referentenhonorare für externe Referenten,
- Veranstaltungen,
- Fachliteratur.

Eine Anzahlung in Höhe von **500,00 €** ist **unverzüglich** nach erfolgter Anmeldung zu leisten.

Sollten Sie von Ihrer Anmeldung zurücktreten, erhalten Sie die Anzahlung zurück. Allerdings wird eine Verwaltungspauschale von 200,00 Euro einbehalten. Erfolgt Ihr Rücktritt 6 Monate vor Kursbeginn, wird eine Stornogebühr von 400,00 Euro erhoben, die mit Ihrer Anzahlung verrechnet wird.

Den Zeitpunkt der Zahlung des Restbetrages entnehmen Sie Ihrem Einladungsschreiben.

### **Unterkunft und Verpflegung**

Unterkunft beschaffen die Teilnehmer und Teilnehmerinnen grundsätzlich selbst. Anschriften von Unterkünften/ Wohnheimen geben wir bei Bedarf an gemeldete Lehrgangsteilnehmer weiter. Das Mittagessen kann im Aufenthaltsraum der Schule eingenommen werden.

### **Finanzielle Förderung**

Für die Fortbildung an der Schule kann ein Antrag auf Gewährung von Leistungen und Beihilfen gestellt werden. Da die Vorschriften über die Förderungsbedingungen wechseln können, erkundigen Sie sich bitte rechtzeitig vor dem Schuleintritt über die jeweiligen Förderungsmöglichkeiten (z. B. unter [www.meister-bafog.info](http://www.meister-bafog.info)).

### **Begabtenförderung**

Schüler unter 25 Jahren (zum Maßnahmebeginn) können eine Begabtenförderung erhalten, wenn die Berufsabschlussprüfung mit mindestens 87 Punkten bzw. der Durchschnittsnote 1,9 oder besser bestanden wurde bei einem überregionalen berufl. Leistungswettbewerb einen der Plätze 1 bis 3 belegt hat oder besondere Qualifizierung durch einen begründeten Vorschlag des Arbeitgebers oder der Berufsschule nachweisen kann. Ein Anspruch auf Aufnahme besteht nicht! Wenden Sie sich bei weiteren Fragen bitte an die Handwerkskammer Region Stuttgart 0711/1657-248.

### **Anschrift:**

Gewerbliche Schule Im Hoppenlau

### **Meisterschule Konditoren**

Rosenbergstr. 17

D-70176 Stuttgart

Tel.: +49 711/216-57010

Fax: +49 711/216-57020

E-Mail: [gsih@hoppenlau.de](mailto:gsih@hoppenlau.de)

Web: [www.hoppenlau.de](http://www.hoppenlau.de)