

## Meisterschule Müller und Futtermittelmüller

[www.meisterschule-mueller.de](http://www.meisterschule-mueller.de)

Video-Trailer --> "[Meisterkurs Müller live](#)"

### Fortbildungsangebote für Müller und Futtermittelmüller an der Gewerbliche Schule Im Hoppenlau Stuttgart:

Unsere engagierten Lehrer und Referenten bereiten Sie in ca. 25 Wochen im Vollzeitunterricht gründlich, praxisbetont und handlungsorientiert auf die Prüfungen vor.

**Unterrichtsinhalte** für die

- **Fachpraxis:** Müllerei-/Futtermitteltechnik, Laboruntersuchungen
- **Fachtheorie:** z.B. Müllereitechnologie, Qualitätsmanagement, HCCP, Lebensmittelrecht, Futtermittelrecht, Futtermittelkunde, Futtermitteloptimierung, Technische Mathematik und Kostenermittlung, EDV, ...)
- **Wirtschaft und Recht:** Rechnungswesen, Wirtschaftslehre, Rechts- und Sozialwesen.
- **Berufs- und Arbeitspädagogik:** Grundfragen der Berufsausbildung, Planung und Durchführung der Ausbildung, der Jugendliche in der Ausbildung, Rechtsgrundlagen.

### ► Seit September 2007:

#### **Kooperation der Meisterschule Stuttgart und der Schweizerischen Müllereifachschule St. Gallen (SMS)**

In ihrem gemeinsamen Kursmodell bieten die beiden Schulen eine insgesamt zehnmonatige Ausbildung an, an deren Ende die Absolventen über zwei begehrte Abschlüsse verfügen, den klassischen deutschen "Meisterbrief" und den schweizer "Diplomierten Müllereitechniker SMS".

(s. [Information v. Nov. 2006](#))

### **Informationen zur Kooperation der Meisterschule Müller an der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau Stuttgart (GSIH) und der Schweizerischen Müllereifachschule St. Gallen (SMS)**

---

#### **Infos zum Download:**

##### **2020/21 - FHMU 14 :**

- [Infos zum Meisterkurs Müller FHMÜ14 \(u. Kooper. mit SMS\)](#) (PDF)
- [Regelstundenplan FHMU14 - 2020 / 21](#) (als PDF)
- [Sonderstundenplan FHMU14 - KW 37 in 2020 / 21](#) (als PDF)
- [Übersichtskalender FHMU14 - 2020 / 21](#) (als PDF)

##### **2021/22 - FHMU 15 :**

- [Infos zum Meisterkurs Müller FHMÜ15 \(u. Kooper. mit SMS\)](#) (PDF)

---

Video-Trailer --> "[Meisterkurs Müller live](#)"

#### **Kursorganisation**

Die Gewerbliche Schule Im Hoppenlau und die Schweizerische Müllereifachschule St. Gallen (SMS) haben beschlossen, einen gemeinsamen Weg in der Fortbildung von Müllern zu beschreiten. Dabei werden Synergien genutzt und die jeweiligen Stärken der beiden Institutionen in einem gemeinsamen Kursmodell vereinigt.

In ihrem gemeinsamen Kursmodell bieten die beiden Schulen eine insgesamt zehnmonatige Ausbildung an, an deren Ende die Absolventen über zwei begehrte Abschlüsse verfügen.

### **Meisterbrief**

Die Teilnehmer erlangen den klassischen *Meisterbrief* im Müllerhandwerk. In vier Prüfungsteilen werden dadurch betriebswirtschaftliche und arbeitspädagogische Kenntnisse sowie ein fundiertes fachtheoretisches und fachpraktisches Wissen nachgewiesen. Mit diesem Abschluss sind weitere Fortbildungsmöglichkeiten verbunden. So ist eine Anrechnung von einem Jahr bei der Lebensmitteltechnikerausbildung möglich und sogar - nach einer entsprechenden Beratung - die Aufnahme eines Hochschulstudiums.

### **Diplomierter Müllereitechniker SMS**

Nach erfolgreichem Besuch des Kursteils an der SMS in St. Gallen erhalten die Teilnehmer den begehrten Titel »*Diplomierter Müllereitechniker SMS*«. Mit diesem Abschluss stehen in der Welt der Müller alle Türen offen. Ob als qualifizierter Obermüller oder in gehobenen, technischen Leitungsfunktionen in allen Mühlen weltweit.

### **Ablauf der Ausbildung**

**buchbare Kurse -> s. ANMELDDUNG**

-> [Online-Anmeldung](#)

Die ersten sechs Monate werden die Schüler in Stuttgart ausgebildet. Das Programm für den ersten Teil der Ausbildung wurde organisatorisch so angepasst, dass darin alle relevanten Inhalte zur Erlangung des Meisterbriefes vermittelt werden können. Zudem erhalten die Teilnehmer gleichzeitig auch die nötigen Grundlagen für die weitere Ausbildung an der Müllereifachschule in St. Gallen, welche ebenfalls fünf Monate dauert. Diese Verkürzung der Zeitdauer ist - verglichen mit früheren Kursen - möglich, da in St. Gallen keine Grundlagen mehr vermittelt werden müssen.

Aufbauend auf die bereits vermittelten Inhalte konzentriert sich die Ausbildung an der SMS auf die Vertiefung der Kenntnisse der Müllereitechnologie und Naturwissenschaften, wobei vor allem die praktische Ausbildung in der schuleigenen Mühle sowie in den bestens eingerichteten Laboratorien im Zentrum steht.

In der Regel werden pro Kurs nicht mehr als 24 Studierende aufgenommen, wodurch eine individuelle Betreuung der Kursteilnehmer gewährleistet werden kann.

### **Vorteile des Kursmodells**

- Die Kursteilnehmer profitieren von der jahrzehntelangen Erfahrung zweier etablierter Weiterbildungsinstitutionen. Dies garantiert eine qualitativ hochwertige Ausbildung
- Die Kursteilnehmer erlangen in nur elf Monaten zwei karriererelevante Abschlüsse
- Die Abschlüsse erhöhen die Attraktivität der Absolventen auf dem Stellenmarkt und bieten für die berufliche Zukunftsplanung mehr Möglichkeiten und Flexibilität
- Die Gesamtkosten für die beiden Kurse sind gegenüber den bisherigen Ausbildungsmöglichkeiten deutlich reduziert.
- Die kurze und effiziente Ausbildungszeit spart den Studenten Kosten, da sie weniger lange von der Arbeit fernbleiben müssen und folglich der Lohnausfall als wichtigster Kostenfaktor geringer wird im Vergleich mit anderen Lehrgängen

## **A. Meisterschule Müller**

### **Ziel der Weiterbildung**

An der Meisterschule für Müller werden Müllergesellen/-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 an der Meisterschule beginnen jeweils im September und dauern ca. 25 Unterrichtswochen.

### Aktueller Kurs:

#### 2020 / 21:

**Meisterkurs:** 07. September 2020 bis 26. Februar 2021 (Stuttgart, D) 6 Monate  
**(FHMU14\*)**

**Techniker:** 03. März 2021 bis 16. Juli 2021 (St. Gallen, CH) 5 Monate  
-----

### Vorplanungen - Kursdaten:

#### 2021 / 22:

**Meisterkurs:** 06. September 2021 bis 25. Februar 2022 (Stuttgart, D) 6 Monate  
**(FHMU15)**

**Techniker** 02. März 2022 bis 15. Juli 2022 (St. Gallen, CH) 5 Monate  
-----

#### 2022 / 23:

**Meisterkurs:** 05. September 2022 bis 24. Februar 2023 (Stuttgart, D) 6 Monate  
**(FHMU16)**

**Techniker:** März 2023 bis Juli 2023 (St. Gallen, CH) 5 Monate  
-----

### zu FHMU14\*):

Den **Regel- und Sonderstundenplan** und den **Übersichtskalender** für den Meisterkurs 2020/21 (FHMU14) können Sie als PDF nachfolgend einsehen oder downloaden:

- [Regelstundenplan FHMU14 - 2020 / 21](#) (als PDF)
- [Sonderstundenplan FHMU14 - KW 37 in 2020 / 21](#) (als PDF)
- [Übersichtskalender FHMU14 - 2020 / 21](#) (als PDF)

## Bildungsinhalte

Der Unterricht umfasst ca. 40 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 Müllerhandwerk"* und nach der *"Verordnung über gemeinsame Anforderungen in der Meisterprüfung im Handwerk für die Prüfung der wirtschaftlich-rechtlichen und der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse"*.

### Anmeldung zum Schulbesuch

Das Anmeldeformular können Sie schriftlich oder mündlich (Tel.: 0711/216-570-13) über das Sekretariat anfordern oder die Online-Möglichkeiten über [www.hoppenlau.de](http://www.hoppenlau.de) (unter dem Menü --> **Online-Anmeldung**) nutzen.

Ihre Anmeldung kann erst ab Eingang bei uns berücksichtigt werden.

### **Zulassung zur Meisterschule**

Die Zulassung zum Vorbereitungslehrgang auf die Meisterprüfung erfolgt grundsätzlich in der Reihenfolge der Anmeldungen.

### **Zulassung zur Meisterprüfung**

Fordern Sie bei der Handwerkskammer Region Stuttgart (Tel.: 0711/1657-288) bitte den Antrag auf Zulassung zur Meisterprüfung an. Von dort wird die Zulassung ausgesprochen, wenn die Voraussetzungen erfüllt sind. Der Nachweis einer abgeschlossenen Müllerlehre ist nicht erforderlich, wenn Sie bereits eine Meisterprüfung in einem anderen Handwerksberuf (z. B. Bäcker) bestanden haben. Der Nachweis einer Gesellentätigkeit als Müller/in ist nicht erforderlich.

### **Gebühren und Kosten für den Meisterkurs in Stuttgart**

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 und die Meisterausbildung zu einem Hochschulstudium gleichgestellt. Die Meisterkursgebühr für den Müllermeisterkurs 2020/2021 **beträgt 1.970,00 €**.

Mit dieser Summe werden folgende Leistungen finanziert:

- Exkursionen und Abschlussfeier,
- Persönliches iPad, Apps und Software,
- Sachkundelehrgang Nagerbekämpfung
- Honorare für externe Referenten,
- Fachliteratur,
- Technische Betreuung der Mühlenanlage während der Übungsphasen (außerhalb des Unterrichts).

Eine **Anzahlung in Höhe von 500,- €** ist unverzüglich fällig.

Sollten Sie von Ihrer Anmeldung zurücktreten, erhalten Sie die Anzahlung zurück. Allerdings wird eine Verwaltungspauschale von 200,00 € einbehalten. Erfolgt Ihr Rücktritt nach dem 31.05.2021, wird eine Stornogebühr von 400,00 € erhoben, die mit Ihrer Anzahlung verrechnet wird.

Der **Restbetrag von 1.470,00 €** ist spätestens bis zum 31.05.2021 zu entrichten.

Die Prüfungsgebühren belaufen sich z. Zt. auf:

Teil I	<b>300,- €</b>
Teil II	<b>275,- €</b>
Teil III	<b>150,- €</b>
Teil IV	<b>150,- €</b>

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

### **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 in der Mensa der Universität Stuttgart eingenommen werden.

### **Finanzielle Förderung**

Für die Fortbildungen an der Schule können Anträge 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-bafoeg.info](http://www.meister-bafoeg.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 oder bei einem überregionalen berufl. Leistungswettbewerb einen der Plätze 1 bis 3 belegt hat oder die 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 mit Technischer Oberschule Meisterschule Müller**

Rosenbergstr. 17  
D-70176 Stuttgart

Telefon: +49-711-216-570-13  
Fax: +49-711-216-570-20  
E-Mail: [gsih@hoppenlau.de](mailto:gsih@hoppenlau.de)  
WEB: <http://www.hoppenlau.de>  
WEB-direkt: <http://meisterschule-mueller.de>

---

## **B. Schweizerische Müllereifachschule St. Gallen**

#### **Gebühren und Kosten für den SMS Kurs in St. Gallen**

Die Kosten für den Kurs an der Schweizerischen Müllereifachschule in St. Gallen betragen 8000,- SFR. Voraussetzung für die Teilnahme am SMS Kurs ist der Besuch des Meisterkurses an der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau.

#### **Unterkunft und Verpflegung**

Unterkunft beschaffen die Teilnehmer und Teilnehmerinnen grundsätzlich selbst. Anschriften von Unterkünften werden von der SMS in St. Gallen an gemeldete Lehrgangsteilnehmer weiter gegeben.

#### **Anschrift**

#### **Schweizerische Müllereifachschule St. Gallen (SMS)**

Teufener Straße 11  
CH-9000 St.Gallen / Schweiz

Telefon: +41 71 955 36 77 (Sekretariat)  
Fax: +41 71 955 39 49  
E-Mail: [info@sms-sg.ch](mailto:info@sms-sg.ch)  
WEB: <http://www.sms-sg.ch>

---

## **C. Anmeldeverfahren**

Das Anmeldeformular für die beiden Kurse (Meisterkurs und SMS) liegt bei beiden Schulungseinrichtungen vor und kann sowohl von der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau als auch von der SMS St. Gallen angefordert werden. Über die Homepage der GSIH und der SMS ist ebenfalls eine Online-Anmeldung möglich.

**Es ist notwendig, dass die Anmeldung bei beiden Schuleinrichtungen separat mit dem jeweiligen Formular erfolgt!!**

Eingehende verbindliche Anmeldungen werden nach Eingangsdatum in einer gemeinsamen Anmeldeliste geführt. Die Teilnehmerzahl für den kooperativen Kurs ist auf 24 begrenzt!

**Kursgebühren:**

**Zahlung an die Gewerbliche Schule Im Hoppenlau**

Die Kursgebühren in Höhe von 1.970,00 sind bis zum 31.05.2021 zu entrichten.

**Zahlung an die Handwerkskammer Stuttgart**

Prüfungsgebühren für die Teile I bis IV der Meisterprüfung, derzeit insgesamt **765,- Euro**; hinzu kommt eine Gebühr bei Abnahme der praktischen Prüfung.

Die Prüfungsgebühren für die Handwerkskammer Stuttgart sind vor der Prüfung unmittelbar an die Handwerkskammer Stuttgart zu bezahlen.

**Zahlung an die Schweizerische Müllerschule in St. Gallen**

**CHF 8.000.-** - Kurskosten für SMS-Kurs  
davon

**CHF 3.000.-** - fällig bei Anmeldung

**Nähere Informationen erhalten Sie unter:**

<https://www.sms-sg.ch/meisterkurs-hoppenlau-sms.html>

## Info Meisterschule - Schwerpunkt Fachkraft Getreidesilo

### Dieser Kurs ist jetzt integriert in den Kurs "Zertifizierte Fachkraft Mühlen- und Getreidewirtschaft"

Informationen über die Ausbildung zum anerkannten Abschluss "Fachkraft Getreidesilo" (HWK)

---

--> [Infoblatt "Fachkraft Getreidesilo"](#) - jetzt integriert in den Kurs "Zertifizierte Fachkraft für Mühlen- und Getreidewirtschaft", s. auch Termine dort.

---

#### Ziel der Ausbildung

Die Anforderungen an die Mitarbeiter von Getreidelagerbetrieben steigen im Zuge der diversen HACCP-, GMP- und Qualitätsmanagementsysteme ständig. Die Ausbildung zur Fachkraft Getreidesilo vermittelt den Teilnehmern das theoretische und praktische Wissen, um in einem Getreidelagerbetrieb in verantwortlicher Stelle tätig zu sein. Die Prüfung in Theorie und Praxis wird durch einen Prüfungsausschuss der Handwerkskammer Stuttgart durchgeführt und führt zum anerkannten Abschluss "Fachkraft Getreidesilo" (HWK).

#### Beginn und Dauer

- **2021 findet kein eigenständiger Kurs statt !**
- **Der Kurs ist jetzt integriert in den Kurs "Zertifizierte Fachkraft für Mühlen- und Getreidewirtschaft"**
- **Termine: siehe "[Info Zertifizierte Fachkraft Mühlen- und Getreidewirtschaft](#)"**

#### Bildungsinhalte

Der Unterricht umfasst ca. 40 Stunden Unterricht je Woche. Hierbei werden

- die fachpraktischen Inhalte (16 Stunden)
- die fachtheoretischen Inhalte (24 Stunden)

vermittelt.

Die fachpraktischen und die fachtheoretischen Inhalte werden innerhalb einer Unterrichtswoche an 5 Unterrichtstagen unterrichtet. Der Kurs wird innerhalb der Meisterschule Müller durchgeführt. Bei dieser Kurskonzeption wird gezielt auf die Bedürfnisse und Anforderungen der angehenden Fachkräfte Getreidesilo eingegangen.

#### Anmeldung zum Schulbesuch

Die Anforderung der Anmeldeunterlagen kann schriftlich oder mündlich bei der Schulleitung erfolgen.

Für die Zulassung zur Fortbildungsprüfung zum anerkannten Abschluss „Fachkraft Getreidesilo“ (HwK) fordern Sie von der Handwerkskammer Region Stuttgart bitte den Antrag auf Zulassung zur Fortbildungsprüfung an (0711/1657-286) oder legen uns in der ersten Schulwoche folgende Dokumente vor (Original oder beglaubigte Abschrift):

- Abschlusszeugnis der Berufsschule (falls vorhanden, ansonsten Einzelfallregelung)
- Gesellenzeugnis als Müller/Müllerin bzw. Nachweis einer Berufsausbildung im landwirtschaftlichen Bereich (Landwirt, Landmaschinenmechaniker) oder vergleichbare Qualifikationen.
- Geburtsurkunde/Personalausweis
- Arbeitsbescheinigung.

Beachten Sie bitte, dass Sie Ihre Anmeldung zur Schule unbedingt uns übersenden müssen. Eine Übersendung der Unterlagen an die Handwerkskammer reicht nicht als Anmeldung für die Schule. Ihre Anmeldung kann erst

ab Eingang bei uns berücksichtigt werden. Sollte die Teilnehmerzahl zu gering sein, behalten wir uns vor, den Kurs abzusagen.

### **Zulassung zum Lehrgang**

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

### **Zulassung zur Fortbildungsprüfung Fachkraft Getreidesilo**

Die erforderlichen Bewerbungsunterlagen werden von uns an die Handwerkskammer Stuttgart weitergeleitet. Von dort wird die Zulassung zur Fortbildungsprüfung ausgesprochen, wenn die Voraussetzungen erfüllt sind. Zur Prüfung wird zugelassen, wer eine Gesellenprüfung als Müller/in, Landmaschinenmechaniker/in, Landwirt/in nachweisen kann. Abweichend davon kann der Prüfungsausschuss geeignete Kandidaten mit entsprechender Berufserfahrung zur Prüfung zulassen.

Falls Sie Ihre Unterlagen der Kammer schon vorgelegt haben, bitten wir um Übersendung des Zulassungsbescheides der Kammer.

### **Gebühren und Kosten**

Die Kosten für den Lehrgang setzen sich aus Kursgebühren, Materialgeld, Lern- und Arbeitsmittel, Kosten für Exkursionen (1.290,- €) sowie aus der Umlage (200,- € an den Verein zur Förderung der Berufsausbildung für Müller) zusammen. Der Gesamtbetrag von **1.490,- €** ist spätestens bei Kursbeginn an uns zu entrichten. Zusätzlich erhebt die Handwerkskammer Stuttgart Prüfungsgebühren in Höhe von ca. **300,- €**. Diese Gebühren werden unmittelbar vor der Prüfung von der Handwerkskammer Stuttgart angefordert.

### **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 in der Mensa der Universität Stuttgart eingenommen werden.

### **Finanzielle Förderung**

Für die Fortbildungen an der Schule können Anträge 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. über das **Meister-BAföG** ( [www.meister-bafog.info](http://www.meister-bafog.info) ).

### **Anschrift:**

Gewerbliche Schule Im Hoppenlau mit TO Stuttgart  
Petra Sträter  
Rosenbergstr. 17  
D-70176 Stuttgart

Tel. +49-711-216-570-17  
Fax +49-711-216-570-20  
E-Mail: [gsih@hoppenlau.de](mailto:gsih@hoppenlau.de)  
<http://www.hoppenlau.de>



## Informationen zu "Zertifizierte Fachkraft für Mühlen- und Getreidewirtschaft"

zum Download:

- [Flyer](#) (PDF)
- [Anmeldeformular](#) (PDF)

### Qualifizierung zur Zertifizierten Fachkraft für Mühlen- und Getreidewirtschaft

Die Anforderungen an die Mühlenbetriebe bezüglich der Qualität der Mahlerzeugnisse und der Lebensmittelsicherheit nehmen stetig zu. Die ungelernten oder berufsfremd eingesetzten Mitarbeiter von Mühlenbetrieben müssen weiterqualifiziert werden, um diesen gestiegenen Anforderungen gerecht zu werden. Interessenten sind Mitarbeiter von Mühlenbetrieben mit geringer Qualifizierung ohne Berufsabschluss oder sonstige Beschäftigte mit Berufsabschluss, die aber mind. 4 Jahre berufsfremd tätig sind.

### Zertifizierte Fachkraft für Mühlen- und Getreidewirtschaft



Fotos: Bundesmühlenkontor GmbH / Steffen Höft

### Grundlagen

Anpassungsqualifizierung für gering qualifizierte und sonstige Beschäftigte gemäß § 82 Sozialgesetzbuch III (SGB III).

### Teilnehmerzahl

Die Weiterbildungsmaßnahme findet statt, wenn mindestens 16 Teilnehmer erreicht werden.

### Voraussetzung einer Förderung

durch die Regionalstelle der Bundesagentur für Arbeit ist die Zertifizierung des Bildungsträgers gem. der "Akkreditierungs- u. Zertifizierungsverordnung" des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales. Die *Gewerbliche Schule im Hoppenlau mit Technischer Oberschule Stuttgart* ist gemäß Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung (AZAV) zertifiziert.

### Zertifizierungs-Register-Nr. 515838 AZAV

Darüber hinaus steht Ihnen die gemeinsame Trägerstelle AZAV am Regierungspräsidium unter Tel. 0711-904176-50 oder [AZAV@rps.bwl.de](mailto:AZAV@rps.bwl.de) für Informationen zur Verfügung.

## Bildungsträger

Die durchführende Stelle Ihres Bildungsangebotes ist die *Gewerbliche Schule Im Hoppenlau mit Technischer Oberschule Stuttgart* (öffentliche berufliche Schule). Diese ist Bestandteil eines zertifizierten Verbundes von öffentlichen beruflichen Schulen im Land Baden-Württemberg und ist eine Einrichtung des Landes.

Gewerbliche Schule Im Hoppenlau mit  
Technischer Oberschule Stuttgart 

## Ansprechpartner der Schule:

Petra Sträter  
Tel. 0711-216570-13 (Sekretariat)  
E-Mail: petra.straeter<at>hoppenlau.de

## Anmeldung

Der Betrieb meldet die Teilnehmer (m/w/d) an der *Gewerblichen Schule im Hoppenlau* an.  
Die **Maßnahmen-Nr.** lautet: **n.n. in Bearbeitung**

**Bitte melden Sie sich online bei den --> [Meisterschulen](#) an mit Kursauswahl "Zertifizierte Fachkraft für Mühlen- u. Getreidewirtschaft -ZFMG"**

Für die Suche der während der Qualifizierungsfortbildung erforderlichen Übernachtungsmöglichkeiten ist das Sekretariat der Schule gerne behilflich.

## Ziele

Diese Anpassungsqualifizierung hat das Ziel, die Mitarbeiter von Mühlenbetrieben in den Bereichen Rohstoffe, Getreidereinigung, Vermahlung und Mühlenlabor zu qualifizieren. In dieser Anpassungsqualifizierung werden Teilbereiche der Fachschule Müller vermittelt. Die Teilnehmer besuchen im Blockunterricht die *Gewerbliche Schule Im Hoppenlau mit Technischer Oberschule*. Ein besonderer Schwerpunkt liegt in der Vermittlung von Kompetenzen, die für die tägliche Arbeit im Mühlenbetrieb notwendig sind. Zentrale Lerninhalte sind die Getreideannahme, die Getreideuntersuchungen, die Lagerhaltung mit Kühlen, Trocknen, Belüften, die Getreidevorbereitung, die Vermahlung und wichtige Mehluntersuchungen.

## Dauer der Maßnahme

Die Weiterbildungs-Maßnahme dauert 8 Wochen im Blockunterricht und umfasst dabei 320 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten.  
Die Teilnehmer müssen **vorab eine praktische Tätigkeit** im Mühlenbetrieb von mindestens 160 Stunden nachweisen.

## Praktikum Teil 1: KW 7, 8

## Praktikum Teil 2: KW 13, 14

(Insgesamt 160 Stunden)

Der **Unterricht** wird nach dem Bildungsplan für die Fachschule "Meisterschule Müller" durchgeführt und gliedert sich in theoretische und fachpraktische Inhalte in der Schulmühle und im Mühlenlabor.

**Der Kurs 2021** ist für die folgenden Unterrichtswochen geplant:

**März bis Mai 2021: 01.03.2021 bis 07.05.2021**

**Dauer Präsenzunterricht: KW 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18**

Für die Suche der während der Qualifizierungsfortbildung erforderlichen Übernachtungsmöglichkeiten ist das Sekretariat der Schule gerne behilflich.

## Förderungsmöglichkeiten

### Bildungsgutschein und Kosten

Dieser Bildungsgang ist gemäß AZAV von einer fachkundigen Stelle als Maßnahme zertifiziert.  
Die **Maßnahmen-Nr.** lautet: **n.n.** in Bearbeitung

Damit sind die rechtlichen Voraussetzungen gegeben, dass eine Teilnahme an dieser Maßnahme durch Einlösen eines Bildungsgutscheines möglich ist. Die Förderbedingungen des Bildungsgutscheines gelten uneingeschränkt. Die Kosten belaufen sich auf 1.708,80 €.

Es bestehen Fördermöglichkeiten über die Arbeitsagentur. Je nach Betriebsgröße können bis zu 100 % der Lehrgangskosten und 75 % des Arbeitsentgeltes von der Arbeitsagentur übernommen werden. Zusätzlich können Zuschüsse zu den Unterbringungs- und Fahrtkosten beantragt werden.