

Anmeldung für das Seminar

Name des Teilnehmers

Vorname des Teilnehmers

Name des Betriebs

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum/Unterschrift

Durch meine Unterschrift erkenne ich die Teilnahmebedingungen in der Anlage an.

Rechnung erhält:

- Teilnehmer
- Betrieb – in diesem Fall füllen Sie bitte beigefügtes entsprechendes Formular aus.

Sie benötigen für Ihren Aufenthalt in Landshut ein Zimmer?

- Nein
- Ja – in diesem Fall füllen Sie bitte beigefügtes entsprechendes Formular aus.

Seminar: Sach- /Fachkunde Frischfleischtheken & in Märkten

- 14.11. bis 18.11.2022 in Bad Urach / Metzingen
- 09.01. bis 13.01.2023 in Landshut
- 20.02. bis 24.02.2023 in Landshut
- 22.05. bis 26.05.2023 in Landshut
- 04.09. bis 08.09.2023 in Landshut



Bildung mit Erfahrung seit 1928
I. Bayerische Fleischerschule Landshut
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE



I. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH
Straubinger Straße 16
84030 Landshut
T: +49 871 72030
F: +49 871 72050
M: info@fleischerschule-landshut.de

**Sach- /Fachkunde
Frischfleischtheken
im Handwerk & in Märkten**
Seminar mit Geschmack.

Eckdaten im Überblick

REFERENTEN:

Fritz Huber

Metzgermeister, Fleisch-, Wurst- & Schinkensommelier, Fachlehrer an der I. BFS

Timo Dollinger

Foodcoach, Unternehmensentwicklung, Coaching, Dozent an der I. BFS

Michael Spitzauer

Metzgermeister, Fleischsommelier, Fachlehrer an der I. BFS

ZIELGRUPPE:

Mitarbeitende Fachkräfte an der Fleischtheke im Handwerk & Handel.

KURSDATEN:

- 1) **14.11. bis 18.11.2022** in Bad Urach / Metzingen
 - 2) **09.01. bis 13.01.2023** in Landshut
 - 3) **20.02. bis 24.02.2023** in Landshut
 - 4) **22.05. bis 26.05.2023** in Landshut
 - 5) **04.09. bis 08.09.2023** in Landshut
- jeweils von 8.30 bis 17.15 Uhr

KURSORTE:

- 84030 Landshut, Bayern
- 72574 Bad Urach, Baden Württemberg

KURSGEBÜHR:

Die Kursgebühr beträgt **1.350,00 € zzgl. ges. MwSt.** inkl. Skripten und wird nach Rechnungsstellung fällig. Für die Überprüfung der Sachkunde werden weitere **150,00 €** berechnet.

MITZUBRINGEN IST:

Weißer Arbeitskleidung (Stiefel/Schuhe, Hose, Jacke, Schürze, persönliche Schutzausrüstung)



Inhalt des Seminars „Sach- /Fachkunde Frischfleischtheken & in Märkten“

Sie arbeiten bereits einige Zeit als Fachkraft an der Fleischtheke und haben Spaß daran? Dann ist unser Kurs genau das Richtige für Sie!

Neben jeder Menge fachlichem Input werden Sie – unabhängig von Ihrer formalen Qualifikation – dann befähigt, eine Sachprüfung abzulegen, mit derer Bestehen Sie sich für das Fleischerhandwerk in folgendem Teilgebiet in die Handwerksrolle für „Frischfleischtheke im Lebensmitteleinzelhandel betreiben“ eintragen lassen können: „Fleisch- und Wurstserzeugnisse für den Betrieb einer Frischfleischtheke im Lebensmittelhandel, Prüfen und Herrichten und unter Einsatz von Verpackungs-, Kühl- und Gefriertechnik haltbar machen und lagern“.

Für die Eintragung in die Handwerksrolle ist ein entsprechender Antrag nach §8 HwO bei der zuständigen Kammer zu stellen (Ausnahmebewilligung).

In Anlehnung an die Meisterprüfungsverordnung werden folgende Inhalte vermittelt (Auszug):

- HACCP
- Konservierung
- Mikrobiologie
- Kennzeichnung
- Warenannahme
- Tierhaltungsstufen
- Lagerung
- Ernährungslehre
- Reifung
- Warenkunde Fleisch und Wurst
- Arbeitssicherheit/-schutz
- Schneiden und Portionieren
- Hackfleisch
- und vieles mehr
- Küchenfertige Erzeugnisse



Anmerkung:

Wir empfehlen Ihnen, sich vor Kursbuchung mit Ihrer zuständigen Handwerkskammer bezüglich der Anerkennung des Sachkunde-Zertifikats in Verbindung zu setzen. Ein Muster des Zertifikats kann vorab gerne zugesandt werden.