

Anmeldung für das Seminar

Name des Teilnehmenden

Vorname des Teilnehmenden

Straße

PLZ / Ort

Name des Betriebs

Straße des Betriebs

PLZ / Ort des Betriebs

Telefonnummer

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

- 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.

www.fleischerschule-landshut.de

Hand. Herz. Verstand.

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



ZIELGRUPPE:

Mitarbeitende Fachkräfte an der Fleischtheke im Handwerk & Handel

KURSDATEN:

1) **04.09. bis 08.09.2023** in Landshut

KURSZEITEN:

täglich von **08.30 bis 17.15 Uhr**

KURSORT:

• **84030 Landshut, Bayern**

KURSGEBÜHR:

Die Kursgebühr beträgt **1.350,00 € zzgl. ges. MwSt.** inkl. Skripten und wird nach Rechnungsstellung **vor Kursantritt** fällig. Für die **schriftliche sowie mündliche Prüfung** werden **zusammen weitere 150,00 €** berechnet.

MITZUBRINGEN IST:

Arbeitskleidung (**Kittel / Mantel ausreichend**), Schreibutensilien

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

Der Kurs ist auf Deutsch. Die schriftliche sowie mündliche Prüfung sind ebenfalls auf Deutsch abzulegen - Hilfsmittel oder Übersetzer sind nicht erlaubt.



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.