



Bildung mit Erfahrung seit 1928

1. Bayerische Fleischerschule Landshut
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

Sach- / Fachkunde Frischfleischtheken im Handwerk & in Märkten



Bildung all inclusive: Hand. Herz. Verstand.

www.fleischerschule-landshut.de



Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

Sach- / Fachkunde Frischfleischtheken im Handwerk & in Märkten



2024

04.11. - 08.11.2024

2025

02.06. - 06.06.2025

03.11. - 07.11.2025

Inhalte des Seminars:

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 Wursterzeugnisse für den Betrieb einer Frischfleischtheke im Lebensmittelhandel, Prüfen und Herichten unter Einsatz von Verpackungs-, Kühl- und Gefriertechnik haltbarmachen 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 | - Reifung | - Arbeitssicherheit /-schutz |
| - Mikrobiologie | - Hackfleisch | - Küchenfertige Erzeugnisse |
| - Warenannahme | - Konservierung | - Kennzeichnung |
| - Lagerung | - Tierhaltungsstufen | - Ernährungslehre |
| - Schneiden & Portionieren | - Warekunde Fleisch & Wurst | - und vieles mehr |

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.

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

Zielgruppe: Mitarbeitende Fachkräfte an der Fleischtheke im Handwerk & im Handel

Kursdaten: je nach Termin täglich von 08.30 bis 17.00 Uhr

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

V18-09_24

I. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH
Straubinger Str. 16 | 84030 Landshut
Barbara Zinkl-Funk, Gesch. Gesellschafterin
Amtsgericht Landshut | HRB 3442

T: +49 871 72030
F: +49 871 72050
M: info@fleischerschule-landshut.de
www.fleischerschule-landshut.de

