Anmeldeunterlagen

Name

Vorname

Straße

PLZ / Ort

Telefonnummer

E-Mail

Name des Betriebs

Adresse des Betriebs

Datum / Unterschrift

Mit meiner Unterschrift erkenne ich die Teilnahmebedingungen der 1. BFS an. (einsehbar unter https://www.fleischerschule-landshut.de/downloads/)

Rechnung erhält:

- ☐ Betrieb
- ☐ Teilnehmer

Zimmerempfehlung auf Anfrage:
Sollten Sie am Vorabend anreisen, setzen Sie sich wegen der früheren Anreise mit uns in Verbindung. Gern vermitteln wir Ihnen den Kontakt.

Seminar „Sach- / Fachkunde Frischfleischtheken im Handwerk & in Märkten

- ☐ 03.11. - 07.11.2025
- ☐ 02.03. - 06.03.2026
- ☐ 28.09. - 02.10.2026

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

www.fleischerschule-landshut.de

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

Sach- / Fachkunde Frischfleisch-theken im Handwerk & in Märkten

Seminar mit Geschmack.

Hand. Herz. Verstand.

Eckdaten im Überblick:

REFERENT:
Fritz Huber
Metzgermeister
Fleisch-, Wurst- & Schinken-sommelier (BFS)
Zertifizierter Grillexperte (BFS)
Fachlehrer an der I. BFS

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

KURSDATEN:
03.11. bis 07.11.2025 täglich von 08.30 bis 17.00 Uhr
02.03. bis 06.03.2026 täglich von 08.30 bis 17.00 Uhr
28.09. bis 02.10.2026 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 mündliche **Prüfung** werden zusammen **weitere 150,00 €** berechnet.

MITZUBRINGEN SIND:
- Arbeitskleidung (Kittel / Mantel ausreichend)
- Schreibutensilien

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

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

V24_06_25

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.