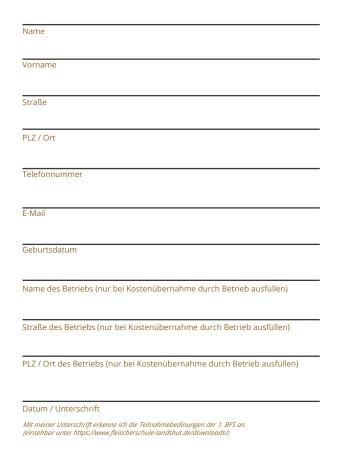
# Anmeldeunterlagen



### Rechnung erhält:

Betrieb

Teilnehmer

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





Sach- / Fachkunde Frischfleischtheken im Handwerk & in Märkten

V08 10 2025

Seminar mit Geschmack.

www.fleischerschule-landshut.de

Hand. Herz. Verstand.

# Eckdaten im Überblick:



Fritz Huber
Metzgermeister
Fleisch-, Wurst- & Schinkensommelier (BFS)
Zertifizierter Grillexperte (BFS)
Fachlehrer an der I. BFS



#### ZIELGRUPPE:

Mitarbeitende Fachkräfte an der Fleischtheke im Handwerk & im Handel

#### **KURSDATEN:**

**03.11. - 07.11.2025** täglich von 08.30 bis 17.00 Uhr **02.03. - 06.03.2026** täglich von 08.30 bis 17.00 Uhr **28.09. - 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 Kursgenau das Richtige für Siel

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.



#### 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.