

Anmeldeunterlagen

Name

Vorname

Straße

PLZ / Ort

Telefonnummer

E-Mail

Geburtsdatum

Name des Betriebs (nur bei Kostenübernahme durch Betrieb ausfüllen)

Straße des Betriebs (nur bei Kostenübernahme durch Betrieb ausfüllen)

PLZ / Ort des Betriebs (nur bei Kostenübernahme durch Betrieb ausfüllen)

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

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

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



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



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

V03_03_2026

Seminar mit Geschmack.

www.fleischerschule-landshut.de

Hand. Herz. Verstand.

Eckdaten im Überblick:

REFERENT:

Benedikt Stammer
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:

28.09. - 02.10.2026 täglich von 08.30 bis 17.00 Uhr

Termine 2027 sind aktuell in Planung

KURSGEBÜHR:

Die **Kursgebühr** beträgt **1.350,00 € zzgl. MwSt.** inkl.
Skripten und wird nach Rechnungsstellung vor Kursan-
tritt 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 | • 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.