HBZ
HANDWERKSKAMMER MÜNSTER

Fleischer-Meisterschule Teile I und II Vollzeit

Fachkundliche Teile I und II

Hinweis: Online-Unterricht

Die Theorieteile dieses Bildungsangebots führen wir anteilig online durch. So ermöglichen wir eine örtlich flexible Teilnahme, sparen Anfahrtszeiten und fördern Medienkompetenz. Praxiseinheiten finden weiterhin vor Ort statt.

Für die Teilnahme an den Online-Einheiten empfehlen wir folgende Ausstattung:

- PC/Laptop mit Internetzugang (Empfehlung: kabelgebundener LAN-Anschluss)
- Headset
- Webcam

Hinweis: Prüfungsphase

Nach Abschluss des Lehrgangs folgt eine Prüfungsphase von bis zu 2 Wochen. Bitte beachten Sie dies bei der Buchung von Folgekursen wie den Teilen III und IV der Meisterschule. Wir empfehlen, die Folgekurse erst nach Abschluss der Prüfungen zu beginnen.

Ziele

Wir bieten Ihnen den Teil 1 (Fachpraxis) und Teil 2 (Fachtheorie) als Tagesschule im Fleischer-Handwerk zusammenhängend in 8 Wochen an. Die Abschlussprüfungen finden in der Regel innerhalb von 3 Wochen nach Lehrgangsende statt.

Darüber hinaus vermitteln wir Ihnen das kaufmännische Know-How in den allgemeinkundlichen Teilen 3+4. Diese Teile können entweder vor Beginn der Teil 1+2 oder auch im Anschluss berufsbegleitend (Dauer 12 Monate) oder in Vollzeitform (Dauer 3 Monate) als separater Kurs dazugebucht werden. Die aktuellen Starttermine finden Sie unter "AdA und Gepr. Fachmann/- frau (Meisterschule Teil IV + III)" unter der Rubrik "Meisterschulen von A-Z".

Inhalt

Teil I

1. Auswählen und Beurteilen sowie Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern,- hälften,- vierteln und sonstigen Teilstücken
2. Herstellen von unterschiedlichen Wurstsorten
3. Herstellen von weiteren Fleischerzeugnissen/Fleischgerichten
4. Erstellen von Planungs-, Entwurfs- und Kalkulationsunterlagen für Buffets mit Fleischgerichten und Fleischerzeugnissen sowie Präsentation der Ergebnisse

Teil II

Handlungsfeld 1: Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelrecht
Handlungsfeld 2: Auftragsabwicklung
Handlungsfeld 3: Betriebsführung und Betriebsorganisation

Anmeldung: Fleischer-Meisterschule Teile I und II Vollzeit

Lehrgangsdatum

Name | Vorname

Straße | Hausnummer

PLZ | Ort

Telefon | Telefax

Geburtsdatum | Beruf

Ort und Datum | Unterschrift

E-Mail

Rechnung an Betrieb ☐ ja ☐ nein

Zahlung per Lastschrift ☐ ja

IBAN

BIC

Bank | Kontoinhaber

Firmenadresse/-stempel mit Unterschrift

☐ **Ja,** bitte senden Sie mir Ihren Newsletter für aktuelle Informationen zu. Meine E-Mail-Adresse habe ich oben angegeben. Grundlage Ihrer Anmeldung sind die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Handwerkskammer Münster, veröffentlicht auf unserer Internetseite: **www.hbz-bildung.de**

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

Handwerkskammer Bildungszentrum Münster, Echelmeyerstraße 1–2, 48163 Münster www.hbz-bildung.de

Vorteile
Mit dem Abschluss Ihrer Meisterprüfung (DQR-Stufe 6) erfüllen Sie die Zugangsvoraussetzung für die Aufstiegsfortbildung "Gepr. Betriebswirt:in (HwO)" (DQR-Stufe 7).

Abschluss
Meister/in im Fleischer-Handwerk

Zielgruppe
Geselle / Gesellin im Fleischer-Handwerk

Voraussetzungen
Abgeschlossene Berufsausbildung im Fleischer-Handwerk

Förderung
Aufstiegs-BAföG

Als Aufstiegsfortbildung ist die Meisterschule für Fleischer grundsätzlich Aufstiegs-BAföG förderfähig.
Anträge zum Aufstiegs-BAföG sowie Hilfe beim Ausfüllen des Antrags erhalten Sie bei uns im HBZ.
In Abhängigkeit Ihrer Voraussetzung ist eine Kostenübernahme von bis zu **75 %** der Kurs- und Prüfungsgebühren möglich.
Weitere Informationen zum Aufstiegs-BAföG erhalten Sie auf unserer Themenseite Aufstiegs-BAföG .

Termine	**Vollzeit** 20.01.2025 - 19.03.2025 montags bis donnerstags von 08:00 - 16:30 Uhr und freitags von 08:00 - 12:00 Uhr **Kursgebühr**: 5.400,00 Euro **Prüfungsgebühr**: 1.300,00 Euro 12.01.2026 - 11.03.2026 montags bis donnerstags von 08:00 - 16:30 Uhr und freitags von 08:00 - 12:00 Uhr **Prüfungsgebühr**: 1.300,00 Euro **Kursgebühr**: 5.940,00 Euro
Kontakt	weiterbildung@hbz-bildung.de **Telefon 0251/705-4444**