Fleischtheken im Lebensmittelhandel Vollzeit

Wir bereiten dich auf die Prüfung "Fleischtheken im Lebensmittelhandel" vor. Nach erfolgreich bestandener Prüfung kannst du dich für das Fleischerhandwerk in folgendem Teilgebiet "Frischfleischtheke im Lebensmitteleinzelhandel betreiben" in die Handwerksrolle eintragen lassen.

Für die Eintragung in die Handwerksrolle ist ein entsprechender Antrag nach § 8 HwO zu stellen. (Ausnahmebewilligung). Der Kurs besteht aus 3 1/2 Schulungstagen und 1 1/2 Prüfungstagen.

Ziele

Nach der Eintragung in die Handwerksrolle darf das folgende Teilgebiet von dir betrieben werden: "Fleisch- und Wursterzeugnisse für den Betrieb einer Frischfleischtheke im Lebensmittelhandel herrichten und verkaufen".

Abschluss

Nach erfolgreich bestandener theoretischer (schriftlicher) und praktischer Prüfung erhältst du ein Zertifikat. Das Zertifikat ermöglicht die Beantragung einer Ausnahmebewilligung nach §8 HwO für die Tätigkeit: "Verkaufsfertiges Herrichten von Fleisch- und Wurstwaren für Frischfleischtheken."

Wichtig: Bitte beachte, dass du dich vor der Ablegung der Prüfungen ausweisen musst, damit deine Identität überprüft werden kann.

Vorteile

Unsere Dozierenden kommen aus der Praxis!
Sie vermitteln dir die rechtlichen, theoretischen und praktischen Themen so, dass du das Gelernte gut für die Betriebsleitung nutzen kannst.

Mache Karriere!
Mit einer Weiterbildung ebnest du deinen Weg zu höheren Positionen und erhöhst die Chancen auf Beförderungen sowie Gehaltserhöhungen. Mit neuen Qualifikationen kannst du anspruchsvollere und vielfältigere Aufgaben übernehmen und vergrößerst deinen Entscheidungsspielraum.

Erweitere deine Fähigkeiten!
Techniken und Methoden entwickeln sich schnell weiter. Eine Weiterbildung hilft dir, auf dem neuesten Stand zu bleiben und Expertin bzw. Expertin auf deinem Fachgebiet zu werden.

Zielgruppe

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Einzelhandel mit langjähriger Berufserfahrung an der Fleischtheke.

Voraussetzungen

Eine erfolgreich abgeschlossene Gesellenprüfung im Fleischer-Handwerk oder eine abgeschlossene Ausbildung zum Fachverkäufer oder Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleisch (HWK und IHK Abschlüsse). Du kannst auch teilnehmen, wenn du Mitarbeiter oder Mitarbeiterin im Einzelhandel mit langjähriger Berufserfahrung an der Fleischtheke unabhängig von Ausbildungsabschlüssen bist.

Sprachkenntnisse:
Aufgrund mehrfacher Nachfragen weisen wir darauf hin, dass der Unterricht sowie die Abschlussprüfung in deutscher Sprache stattfinden. Entsprechend empfehlen wir, dass du die deutsche Sprache mindestens gemäß **Sprachniveau "B1"** des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen für Sprachen beherrschst. Wenn du unsicher bezüglich deiner Sprachkenntnisse bist, kontaktiere bitte vor Buchung unsere Bildungsberatung (Tel.: 0251 705-4444).

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

Kontakt

Bildungsberatung
T 0251 705-4444, weiterbildung@hwk-muenster.de

Adresse

Handwerkskammer Bildungszentrum Münster
Echelmeyerstraße 1 - 2, 48163 Münster

Teilnahmebedingungen
AGB siehe https://www.hbz-bildung.de/de/teilnahmebedingungen

Stand: 11.09.26

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

Inhalte

Tag 1: Theorie (online): Rechtliche Hygienebestimmungen / HACCP / Grundlagen des Lebensmittelrechts mit dem Schwerpunkt Hackfleisch / Arbeitssicherheit und Unfallverhütung

Tag 2: Theorie (online): Produktinformationen für Fertigpackungen und küchenfertige Erzeugnisse an der Fleischtheke / Nährwertberechnung / Grundlagen der Mikrobiologie

Tag 3: Theorie (online): Wurstwarengruppen: Zusammensetzung und Herstellung (Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst, Fleischerzeugnisse) / Qualitätsstufen der Wurstwarengruppen / Verkaufspreiskalkulation an der Fleischtheke

Tag 4: Praxis (in der Werkstatt im HBZ) Der Tag startet mit der theoretischen Prüfung (90 Minuten): Theorieinhalte / Fachmathematik (Verkaufspreiskalkulation) / Technologie / Lebensmittelrecht. Danach findet Unterricht statt: Herkunft und Verwendung von Schwein, Kalb, Lamm und Schwerpunkt Rind / Die Fleischreifung / Haltbarmachungsverfahren mit dem Schwerpunkt Kühl- und Gefriertechnik,

Tag 5: Praktische Prüfung (in der Werkstatt im HBZ) 120 Minuten: Fachgespräch an der Theke / Planen und Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses auf Hackfleischbasis mit Produktpass

Lernmittel

Du benötigst ein Laptop oder ein Tablet mit installiertem Excel-Programm. In der schriftlichen Prüfung darfst du einen Taschenrechner verwenden.

Allgemeine Hinweise

Bitte berücksichtige Folgendes bei deiner Weiterbildungsplanung: Der Unterricht von Montag bis Mittwoch findet online statt. Nur der Unterricht und die Prüfung am Donnerstag, sowie die Prüfung am Freitag finden vor Ort im Handwerkskammer Bildungszentrum statt. Bitte zum Präsenzunterricht mitbringen: Taschenrechner, Schreibmaterial, Arbeitskleidung (Hose, Kittel, Arbeitsschuhe, Kopfbedeckung).

Unterbringung: Du benötigst eine Unterkunft für den Präsenzunterricht in Münster? Buche jetzt ein Zimmer in unserem Gästehaus https://www.hbz-bildung.de/de/tagungen-und-gaestehaus. Tel.: 0251 705-1153 / E-Mail: hbz.gaestehaus@hwk-muenster.de

Fördermöglichkeiten

Termine

▲ 14.09.26 - 18.09.26
Montag bis Donnerstag von 08:00-15:00 Uhr und Freitag von 08:00-13:00 Uhr
Kursgebühr: 1.499,00 €
Prüfungsgebühr: 150,00 €

● 16.11.26 - 20.11.26
Montag bis Donnerstag von 08:00-15:00 Uhr und Freitag von 08:00-13:00 Uhr
Kursgebühr: 1.499,00 €
Prüfungsgebühr: 150,00 €

● 15.02.27 - 19.02.27
Montag bis Donnerstag von 08:00-15:00 Uhr und Freitag von 08:00-13:00 Uhr
Kursgebühr: 1.499,00 €
Prüfungsgebühr: 150,00 €

● 12.04.27 - 16.04.27
Montag bis Donnerstag von 08:00-15:00 Uhr und Freitag von 08:00-13:00 Uhr
Kursgebühr: 1.499,00 €
Prüfungsgebühr: 150,00 €

● 28.06.27 - 02.07.27
Montag bis Donnerstag von 08:00-15:00 Uhr und Freitag von 08:00-13:00 Uhr
Kursgebühr: 1.499,00 €
Prüfungsgebühr: 150,00 €

● 06.09.27 - 10.09.27
Montag bis Donnerstag von 08:00-15:00 Uhr und Freitag von 08:00-13:00 Uhr
Kursgebühr: 1.499,00 €
Prüfungsgebühr: 150,00 €

● 29.11.27 - 03.12.27
Montag bis Donnerstag von 08:00-15:00 Uhr und Freitag von 08:00-13:00 Uhr
Kursgebühr: 1.499,00 €
Prüfungsgebühr: 150,00 €

Legende

● Freie Plätze verfügbar

■ Nur noch wenige Plätze

▲ Reserveliste (unverbindlich reservierbar)

Kontakt

Bildungsberatung
T 0251 705-4444, weiterbildung@hwk-muenster.de

Adresse

Handwerkskammer Bildungszentrum Münster
Echelmeyerstraße 1 - 2, 48163 Münster

Teilnahmebedingungen

AGB siehe https://www.hbz-bildung.de/de/teilnahmebedingungen

Stand: 11.09.26

HBZ HANDWERKSKAMMER BILDUNGSZENTRUM

Buche jetzt deine Weiterbildung unter
www.hbz-bildung.de

oder direkt auf der Produktseite über den QR-Code:

Kontakt

Bildungsberatung
T 0251 705-4444, weiterbildung@hwk-muenster.de

Adresse

Handwerkskammer Bildungszentrum Münster
Echelmeyerstraße 1 - 2, 48163 Münster

Teilnahmebedingungen

AGB siehe https://www.hbz-bildung.de/de/teilnahmebedingungen

Stand: 11.09.26