



Fleischtheken im Lebensmittelhandel

Ziele

Der Kurs besteht aus 4 Schulungstagen und einem Prüfungstag.

Wir bereiten Sie auf die Prüfung "Fleischtheken im Lebensmittelhandel" vor. Nach erfolgreicher Prüfung können Sie sich für das Fleischerhandwerk in folgendem Teilgebiet "Frischfleischtheke im Lebensmitteleinzelhandel betreiben" in die Handwerksrolle eintragen lassen.

"Fleisch- und Wursterzeugnisse für den Betrieb einer Frischfleischtheke im Lebensmittelhandel, Prüfen und Herrichten und unter Einsatz von Verpackungs-, Kühl- und Gefriertechnik haltbar machen und lagern".

Für die Eintragung in die Handwerksrolle ist ein entsprechender Antrag nach § 8 HwO zu stellen. (Ausnahmebewilligung)

Inhalt

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 / BEFFE-Analyse-Berechnung für verschiedene Wurstwaren

Tag 4: Praxis (Werkstatt)

Herkunft und Verwendung von Schwein, Kalb, Lamm und Schwerpunkt Rind / Die Fleischreifung / Haltbarmachungsverfahren mit dem Schwerpunkt Kühl- und Gefriertechnik

Tag 5: Prüfung (Werkstatt)

120 Minuten: Theorieinhalte / Fachmathematik (BEFFE-Berechnung, Verkaufspreiskalkulation)

120 Minuten: Fachgespräch an der Theke / Planen und Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses auf Hackfleischbasis mit Produktpass

Abschluss

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

Zielgruppe

Mitarbeiter/-in im Einzelhandel mit langjähriger Berufserfahrung an der Fleischtheke

Voraussetzungen

- Gesellenbrief im Fleischerhandwerk

Anmeldung: Fleischtheken im Lebensmittelhandel

Lehrgangsdatum	
Name	Vorname
Straße	Hausnummer
PLZ	Ort
Telefon	Telefax
Geburtsdatum	Beruf
Ort und Datum	Unterschrift

E-Mail	
Rechnung an Betrieb	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Zahlung per Lastschrift	<input type="checkbox"/> 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





- Abgeschlossene Ausbildung zum Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleisch (HWK und IHK Abschlüsse)
- Mitarbeiter/-in im Einzelhandel mit langjähriger Berufserfahrung an der Fleischtheke unabhängig von Ausbildungsabschlüssen
- Aufgrund mehrfacher Nachfragen weisen wir darauf hin, dass der Unterricht sowie die Abschlussprüfung in deutscher Sprache stattfinden.

Entsprechend empfehlen wir, dass Sie die deutsche Sprache mindestens gemäß Sprachniveau "B1" des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen für Sprachen beherrschen. Wenn Sie sich unsicher bezüglich Ihrer Sprachkenntnisse sind, kontaktieren Sie bitte vor Buchung unsere Bildungsberatung unter 0251 705-4444.

Förderung

In Abhängigkeit Ihrer Voraussetzung, ist eine Kostenübernahme durch Förderprogramme bis zu **50%** der Weiterbildungskosten möglich.

Eine Übersicht der Förderprogramme für Weiterbildungen finden Sie auf unserer Themenseite [Förderung Weiterbildung](#)

Wir beraten und unterstützen Sie gerne.

Termine	Vollzeit 24.06.2024 - 28.06.2024 Montag bis Donnerstag von 08:00-15:00 Uhr und Freitag von 08:00-13:00 Uhr Kursgebühr: 1.499,00 Euro Prüfungsgebühr: 150,00 Euro 16.09.2024 - 20.09.2024 Montag bis Donnerstag von 08:00-15:00 Uhr und Freitag von 08:00-13:00 Uhr Prüfungsgebühr: 150,00 Euro Kursgebühr: 1.499,00 Euro 04.11.2024 - 08.11.2024 Montag bis Donnerstag von 08:00-15:00 Uhr und Freitag von 08:00-13:00 Uhr Kursgebühr: 1.499,00 Euro Prüfungsgebühr: 150,00 Euro
Kontakt	weiterbildung@hbz-bildung.de Telefon 0251/705-4444