



Fleischer-Meisterschule Teile I und II Vollzeit Gr.

Fachkundliche Teile I und II

Hinweis: Online-Unterricht

Coronabedingt führen wir die Theorieteile unserer Lehrgänge überwiegend als Live-Online-Unterricht durch. Damit orientieren wir uns an der weiterhin bestehenden Empfehlung der Bundesregierung und des Robert Koch Institutes zur Minimierung von Kontakten.

Praxiseinheiten unterrichten wir in den Werkstätten in Präsenzform. Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Weiterbildungsplanung.

Für eine möglichst störungsfreie Teilnahme an den Online-Einheiten empfehlen wir Ihnen die folgende Ausstattung:

- PC mit kabelgebundenem Internetzugang
- Headset
- Webcam (optional)

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 Voll-

zeitform (Dauer 3 Monate) als separater Kurs dazugebucht werden. Die aktuellen Starttermine finden Sie unter "Allgemeinkundlicher Lehrgang" 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

Abschluss

Meister/in im Fleischer-Handwerk

Zielgruppe

Geselle / Gesellin im Fleischer-Handwerk

Anmeldung:

Fleischer-Meisterschule Teile I und II Vollzeit Gr.

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



HBZ 

HANDWERKSKAMMER
MÜNSTER

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 .

Bildungsurlaub NRW

Das HBZ ist durch die Bezirksregierung Münster als Bildungseinrichtung nach dem Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz NRW (AWbG) anerkannt. Sofern Ihre gewünschte Bildungsveranstaltung den Voraussetzungen des AWbG entspricht, können Sie den Freistellungsanspruch bei Ihrem Arbeitgeber geltend machen.

Weitere Informationen zum Thema Bildungsurlaub finden Sie auf www.bildungsurlaub.de .

Infotermin

Jederzeit nach vorheriger Terminabsprache.