Fleischer-Meisterschule Teile I und II Vollzeit

Für den nächsten Karriereschritt bist du bereit und planst beruflich neue Aufgaben wahrzunehmen. Du möchtest deinen Gestaltungsspielraum erweitern und mehr Verantwortung im Betrieb übernehmen. Unsere praxiserfahrenen und motivierten Dozierenden unterstützen dich dabei. Wir vermitteln dir in unseren Meistervorbereitungslehrgängen I und II für das Fleischer-Handwerk aktuelles technisches Wissen.

Ziele

Egal, ob du die eigene Selbstständigkeit fokussierst oder als Angestellte:r eine Karriere in leitender Position anstrebst - die Meisterschule des HBZ Münster bereitet dich optimal auf die Fleischer-Meisterprüfung vor. Sie vermittelt dir einen Wissensvorsprung im Wettbewerb.

Der Meistertitel im Fleischer-Handwerk

- steigert das Zutrauen in dein Können,
- verleiht dir mehr fachliche und kaufmännische Kompetenz,
- führt zu mehr Eigenständigkeit und Erfolg im Betrieb,
- verbessert die Zusammenarbeit mit dem Lebensmittelamt und
- eröffnet dir den Weg unter anderem zum Studium zum Lebensmittelkontrolleur, zum Konserventechniker und zum Lebensmitteltechniker.

Abschluss

Die Teile I und II der Meisterprüfung werden vor dem Prüfungsausschuss der Handwerkskammer abgelegt. Bitte melde dich zur Prüfung mit dem Zulassungsantrag in der Prüfungsabteilung an. Nähere Auskünfte zu den Prüfungen, Prüfungsterminen und – dauer erfährst du auf unserer Themenseite Meisterprüfung oder direkt von der Prüfungsabteilung.

Prüfungsphase
Nach Abschluss des Lehrgangs folgt eine Prüfungsphase von bis zu 2 Wochen. Bitte beachte 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.

Vorteile

Werde Chefin bzw. Chef!
Denke schon heute an morgen und fokussiere dich auf deine Selbstständigkeit. In der Meistervorbereitung wirst du auf Existenzgründung, Betriebsübernahme bzw. – Nachfolge vorbereitet. Fit für die Gründung: Der Meisterbrief wirkt sich u.a. positiv auf die Kreditwürdigkeit bei Banken aus. Weitere Tipps erhältst du in der Gründungsberatung der Handwerkskammer.

Handlungsorientierter Unterricht!
Erlerne neue Inhalte in Form von Gruppenarbeiten.

Moderne und gut ausgestattete Werkstätten!
HACCP-Arbeitsprogramme für die Dokumentationspflicht im Betrieb werden dir kostenlos zur Verfügung gestellt (Einweisung inklusive).

Zielgruppe

Die Meisterschule richtet sich an Gesellinnen und Gesellen des Fleischer-Handwerks, Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk - Schwerpunkt Fleisch, zudem an Absolventinnen und Absolventen eines anderen Lebensmittelberufs nach abgeschlossener Berufsausbildung mit mehrjähriger Tätigkeit im Fleischer-Handwerk. Außerdem solltest du dich sowohl für fachliche Themen deines Gewerks als auch für kaufmännische Sachverhalte interessieren.

Voraussetzungen

Die Voraussetzungen für die Zulassung zur Meisterprüfung erfüllst du, wenn du eine abgeschlossene Gesellenprüfung im Fleischer-Handwerk oder als Fachverkäuferinnen bzw. Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk - Schwerpunkt Fleisch besitzt. Weitere Zulassungsvoraussetzungen wie z.B. artverwandte Ausbildungsberufe bedürfen der Einzelfallprüfung. Bitte wende dich hierfür an die Prüfungsabteilung.

Technische Voraussetzungen
Für eine Teilnahme an den Online-Einheiten wird die folgende Ausstattung vorausgesetzt:

- PC/Laptop mit Internetzugang (Empfehlung: kabelgebundener LAN-Anschluss, möglichst kein Apple)
- Headset
- Webcam

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: 14.09.26

Inhalte

Teil I - Fachpraxis

Die Prüfung der praktischen Kenntnisse umfasst ein Meisterprüfungsprojekt und ein darauf bezogenes Fachgespräch sowie eine Situationsaufgabe. Darauf bereiten wir dich passgenau vor.

Teil II - Fachtheorie

Es werden u. a. die folgenden fachtheoretischen Kenntnisse vermittelt:

Betriebsführung und -organisation

- Verkaufs-/Vertriebskonzept, Marketing, Qualitätsmanagement
- Marketingmaßnahmen zur Kundenpflege und –gewinnung
- betriebliches Qualitätsmanagement
- betriebliche Kosten
- Möglichkeiten der Kostensteuerung
- Personalwesen und Kooperation
- Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- Betriebs- und Lagerausstattung, Logistik, I+K-Systeme
- Informations- und Kommunikationssysteme

Lebensmitteltechnologie und –recht

- Fleischgewinnung und -verarbeitung
- Schlachtverfahren
- Beurteilen von Schlachttierkörpern, -hälften, -vierteln
- fachgerechtes Zerlegen
- Fleischverarbeitung
- Herstellungsverfahren von Fleischerzeugnissen
- Konservierung, Verpackung, Lagerung
- Produktinformation und Dokumentation
- Rückverfolgbarkeit
- Eigenkontrolle

Auftragsabwicklung

- Auftragsbeschaffung und Angebotserstellung
- Arbeitsplanung und –organisation
- Arbeitsablauf
- berufsbezogene rechtliche Vorschriften, technische Normen und Regeln
- Mengenermittlung und Nachkalkulation

Die detaillierten Prüfungsinhalte Teil I-II findest du in der Verordnung über die Meisterprüfung in den Teilen I und II im Fleischer-Handwerk.

Am HBZ Münster führen wir anstelle der Meisterschule Teil III die Aufstiegsfortbildung Gepr. Fachmann/-frau für kaufmännische Betriebsführung durch und erkennen diesen Abschluss als Teil III der Meisterschule an. Gleiches gilt für den Ausbilderschein (AdA), den wir als Teil IV der Meisterschule anerkennen. Dein Vorteil: Neben dem Meisterbrief erhältst du mit den beiden Lehrgängen zwei eigenständige Fortbildungsabschlüsse.

Weitere Details zu den Lehrinhalten der entsprechenden Lehrgänge findest du auf unserer Produktseite. Für eine effektive Planung empfehlen wir die Buchung der kompletten Meistervorbereitung vor Lehrgangsbeginn.

Lernmittel

Eine Fachbücherliste erhältst du mit der Kurseinladung vor Lehrgangsbeginn. Weitere Kursunterlagen werden dir über unsere Lernplattform in Form von Excel-Dokumenten zur Verfügung gestellt. Bitte berücksichtige für deine Planungen, dass die Lernmittel nicht Aufstiegs-BAföG förderfähig sind.

Allgemeine Hinweise

Wir empfehlen, dass du Vorkenntnisse im Zerlegen von einer Rinderpistole (Rinderkeule, Roastbeef) haben solltest.

Wechselunterricht

Der Wechselunterricht erfolgt im Verhältnis von ca. 25 % Online-Unterricht zu ca. 75 % Präsenzunterricht. Sowohl der Online-Unterricht als auch der Präsenzunterricht finden in zusammenhängenden Zeiträumen (Blöcken) von z.B. mehreren Tagen bis Wochen statt.

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.gästehaus@hwk-muenster.de

Fördermöglichkeiten

Aufstiegs-BAföG

Als Aufstiegsfortbildung ist die Fleischer-Meisterschule grundsätzlich Aufstiegs-BAföG förderfähig. Als Kursteilnehmerin bzw. Kursteilnehmer am HBZ Münster unterstützen wir dich bei der Beantragung von Leistungen des Aufstiegs-BAföGs. In Abhängigkeit deiner Voraussetzung ist eine Kostenübernahme von bis zu **75 %** der Kurs- und Prüfungsgebühren möglich.
Weitere Informationen zum Aufstiegs-BAföG erhältst du auf unserer Themenseite Aufstiegs-BAföG.

Meisterprämie

Das Land NRW fördert jede erfolgreich abgelegte Meisterprüfung im Handwerk mit 2.500 €. Wo und wie du diese beantragen kannst, erfährst du auf unserer Themenseite Meisterprämie.

Termine

- 04.01.27 - 05.03.27
  montags bis donnerstags von 08:00 - 16:30 Uhr und freitags von 08:00 - 12:00 Uhr
  Kursgebühr: 6.295,00 €
  Prüfungsgebühr: 1.650,00 €
  Wechselunterricht

- 10.01.28 - 10.03.28
  montags bis donnerstags von 08:00 - 16:30 Uhr und freitags von 08:00 - 12:00 Uhr
  Kursgebühr: 6.795,00 €
  Prüfungsgebühr: 1.650,00 €

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: 14.09.26

Wechselunterricht

- 08.01.29 - 09.03.29
  montags bis donnerstags von 08:00 - 16:30 Uhr und
  freitags von 08:00 - 12:00 Uhr
  Kursgebühr: 7.195,00 €
  Prüfungsgebühr: 1.650,00 €

  Wechselunterricht

Legende

- Freie Plätze verfügbar
- Nur noch wenige Plätze
- Reserveliste (unverbindlich reservierbar)

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