

Fleischtheken im Lebensmittelhandel

Ziele

Der Kurs besteht aus 3 1/2 Schulungstagen und 1 1/2 Prüfungstagen. 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. Für die Eintragung in die Handwerksrolle ist ein entsprechender Antrag nach § 8 HwO zu stellen. (Ausnahmebewilligung). Nach der Eintragung in die Handwerksrolle darf das folgende Teilgebiet von Ihnen betrieben werden: "Fleisch- und Wursterzeugnisse für den Betrieb einer Frischfleischtheke im Lebensmittelhandel herrichten und verkaufen".

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."

Sprachkenntnisse sind, kontaktieren Sie bitte vor Buchung unsere Bildungsberatung unter 0251 705-4444.

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 (Werkstatt) plus theoretische Prüfung Herkunft und Verwendung von Schwein, Kalb, Lamm und Schwerpunkt Rind / Die Fleischreifung / Haltbarmachungsverfahren mit dem Schwerpunkt Kühl- und Gefiertechnik 90 Minuten theoretische Prüfung: Theorieinhalte / Fachmathematik (Verkaufspreiskalkulation) / Technologie / Lebensmittelrecht
Tag 5: Praktische Prüfung (Werkstatt) 120 Minuten: Fachgespräch an der Theke / Planen und Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses auf Hackfleischbasis mit Produktpass

Zielgruppe

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

Voraussetzungen

- Gesellenbrief im Fleischerhandwerk
- 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

Fördermöglichkeiten

Termine

- 07.04.25 - 11.04.25
Montag bis Donnerstag von 08:00-15:00 Uhr und Freitag von 08:00-13:00 Uhr
Kursgebühr: 1.499,00 €
Prüfungsgebühr: 150,00 €
- 23.06.25 - 27.06.25
Montag bis Donnerstag von 08:00-15:00 Uhr und Freitag von 08:00-13:00 Uhr
Kursgebühr: 1.499,00 €
Prüfungsgebühr: 150,00 €
- 15.09.25 - 19.09.25
Montag bis Donnerstag von 08:00-15:00 Uhr und Freitag von 08:00-13:00 Uhr
Kursgebühr: 1.499,00 €

Kontakt

Bildungsberatung
T 0251 705-4444, weiterbildung@hbz-bildung.de

Adresse

Handwerkskammer Bildungszentrum Münster
Echelmeyerstraße 1 - 2, 48163 Münster

Teilnahmebedingungen

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

Prüfungsgebühr: 150,00 €

- 17.11.25 - 21.11.25
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)

**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@hbz-bildung.de

Adresse

Handwerkskammer Bildungszentrum Münster
Echelmeyerstraße 1 - 2, 48163 Münster

Teilnahmebedingungen

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