Fleischer - Meisterkurs Teile I bis IV (Vollzeit)

Fleischer-Meisterkurs der HWK Frankfurt-Rhein-Main: Praxisnah auf die Meisterprüfung vorbereiten und Fachwissen für die Karriere vertiefen.

Das bieten wir Ihnen

- Praxisnahe Ausbildung in modern ausgestatteten Fleischerei-Werkstätten
- Anerkannte Fachschule des Fleischerhandwerks mit langjähriger Erfahrung
- Meisterbrief als Karrierechance – gleichwertig zum Bachelorabschluss
- Starke Verbindung zur Lebensmittelbranche für beste Zukunftsperspektiven

Kursinformation

Gebühren
Je nach Modulauswahl

Termine
04.01.2027 — 25.03.2027
07.09.2027 — 26.11.2027

Zeiten
Mo-Do: 07:45-17:30 Uhr
Fr: 07:45-17:00 Uhr

Lehrgangsdauer
650 Stunden

Kurstyp
Vollzeit

Ort
BTZ Weiterstadt
Hauptgebäude
Rudolf-Diesel-Straße 30,
64331 Weiterstadt

Ansprechpartner/in
Handwerkskammer
Frankfurt-Rhein-Main
069 97172-818
service@hwk-rhein-main.de

Kurzinfo

Egal, welches Ziel Du Dir gesteckt hast, ob eigener Handwerksbetrieb oder Aufstieg in eine Führungsposition: Mit dem **Meisterbrief** in der Tasche stehen Dir alle Wege offen. Die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main bereitet Dich optimal auf diesen wichtigen Schritt vor.

Umfassende Meisterausbildung nach Rahmenlehrplan.
Unsere Meisterlehrgänge umfassen die in den allgemeinen Rahmenlehrplänen vorgegebenen Unterrichtsstunden und lassen Euch genug Zeit für die intensive Vorbereitung auf die Prüfungsanforderungen. Mit dieser fundierten Basis seid Ihr bestens gerüstet für die Meisterprüfung.

Lehrgangsinhalt

Das Team der Frankfurter Fleischer- und Bäcker-Fachschule J.A. Heyne unterrichtet von nun an am Bildungsstandort Weiterstadt der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main. Dank der neuen und hochmodernen Unterrichtsräume am neuen Standort werden die verschiedenen Fortbildungsmaßnahmen auch zukünftig nach bundesweit einmaligem Qualitätsstandard fortgeführt. Träger der Kurse ist die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main.

TEIL I - Fachpraktischer Teil:

- Auswählen und Beurteilen sowie Zerlegen von hergerichteten Schlachttierkörpern (Rind, Schwein, Kalb)
- Zerlegen und Ausbeinen von Schlachttierhälften einschließlich ladenfertiger Zuschnitt der Teilstücke und Sortierung der Zuschnitte
- Herstellung von unterschiedlichen Wurstsorten: Roh-, Brüh-, Kochund Sülzwürsten
- Herstellen von Fleischerzeugnissen / Fleischgerichten: Kochpökelwaren, Rohpökelwaren, Braten, Kurzbratartikel
- Planung, Entwurf und Kalkulation von Buffets sowie Präsentation

TEIL II - Fachtheoretischer Teil:

- Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelrecht: Fleischgewinnung und -bearbeitung, Fleischverarbeitung, Produktinformation und Dokumentation
- Auftragsabwicklung, Arbeitsbeschaffung und Angebotserstellung: Arbeitsplanung und -organisation, berufsbezogene rechtliche Vorschriften, technische Normen und Regeln, Mengenermittlung und Nachkalkulation
- Betriebsführung und Betriebsorganisation: Verkaufs-/Vertriebskonzepte, Marketing u. Qualitätsmanagement, Betriebliche Kostenermittlung, Personalwesen, Arbeitssicherheit und Umweltschutz, Betriebsund Lagerausstattung, Logistik, Informationsund Kommunikationssysteme

TEIL III - Wirtschaft und Recht:

- Wettbewerbsfähigkeit
- Gründung und Übernahme
- Unternehmensstrategien

TEIL IV - Berufs- und Arbeitspädagogik:

- Ausbildung prüfen und Planen
- Ausbildung vorbereiten und Einstellen
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen
- Unterweisungsprobe

Voraussetzungen

Der Kurs richtet sich an Personen, die

- eine Gesellenprüfung in dem zulassungspflichtigen Handwerk bestanden haben, in dem die Meisterprüfung ablegt werden soll.
- eine entsprechende Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf bestanden haben.
- bereits eine andere Meisterprüfung erfolgreich abgeschlossen haben.
- eine andere Gesellenprüfung oder Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf bestanden haben und das zulassungspflichtige Handwerk, in dem die Meisterprüfung ablegt werden soll, mehrere Jahre lang beruflich ausgeübt wurde.

Der Antrag auf Zulassung zur Meisterprüfung ist separat zur Kursanmeldung vorzunehmen. Diesen finden Sie im nebenstehenden Downloadbereich.