



Lehrgang Frischfleischtheken im Handwerk & in Märkten

Inhalte

Hygiene:

1. Die Lehre über die Gesunderhaltung des Menschen
2. HACCP
3. Fachgesetze und Verordnungen
4. Hygienevorschriften

Fachtheorie:

5. Fleischsorten erkennen: Rind, Schwein, Lamm, Geflügel
6. Fleischteilstücke erkennen: vom Rind, Schwein, Lamm, Geflügel
7. Herstellung von Hackfleisch, Unterschiede beim Rind, Schwein, Geflügel, Lamm
8. Herstellung von Frischeprodukten (z.B. Bratwurst, Mettwurst)
9. Fleischzubereitungen, wie mariniertes Fleisch, Herstellung von Geschnietzeln
10. Benennung der wichtigsten Wurstsorten: Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst, Schinkenerzeugnisse, Sülzen

Kursinformation

Gebühren

1.450,00 €

Termine

07.09.2026 — 08.09.2026

05.10.2026 — 06.10.2026

09.11.2026 — 10.11.2026

Zeiten

Mo,Di: 08:00-17:30 Uhr Ein
Handbuch zum Kurs erhalten Sie
am ersten Unterrichtstag. Folgende
Unterrichtsmaterialien sind von
Ihnen mitzubringen: - Stifte -
Textmarker - Lineal - Schreibblock -
Taschenrechner Hinweis: Die
Beherrschung mathematischer
Grundlagen werden für die
Teilnahme am Kurs vorausgesetzt.
Gebührenbescheid Der
Gebührenbescheid wird Ihnen vor
dem Lehrgang an die von Ihnen
angegebene Rechnungsadresse per
E-Mail zugesendet.
Sachkundeprüfung Ihre
Sachkundeprüfung findet
montags, 2 Wochen nach dem
Lehrgang, von ca 14:00 Uhr bis
20:00 Uhr statt. Weitere
Informationen erhalten Sie nach
Ende des Lehrgangs per E-Mail.
Zulassungsvoraussetzungen Zum
Kurs und zur Sachkundeprüfung
zugelassen werden nur Personen,
die die dafür fälligen Gebühren
bezahlt haben und die
Zulassungsvoraussetzungen



Ansprechpartner/in
Andreas Schweikart
06131 9992 - 517
A.Schweikart@hwk.d
e



11. Haltbarkeit von Produkten aus der Fleischtheke

12. Hackfleischwissen (Theorie und Praxis)

Arbeitsschutz:

13. Umgang mit Werkzeugen und Maschinen (z.B. Messern, Aufschnittmaschinen, Fleischwolf)

14. Arbeitsschutz bei der Arbeit an der Theke
Arbeitskleidung/Schutzkleidung

Fleischerwissen:

15. Teil 1: Fachtheorie, Fachmathematik, Nährwertberechnung

16. Teil 2: Mikrobiologie: Biologische Gefahren beim Umgang mit Waren, Fleischreifung, Haltbarmachung und Konservierung

Lebensmittelrecht:

17. Gesetze und Verordnungen

erfüllen (vgl.

www.hwk.de/seminar/lehrgang-fleischthecken-im-lebensmittelhandel-im-handwerk-fb-fleisch/). Die Kursanmeldung führt i.d.R. automatisch zur Zulassung zur Sachkundeprüfung. Wir behalten uns aber vor, Teilnehmer/innen, die den Nachweis über die Arbeitserfahrung nicht vor Kursbeginn erbracht haben oder die Zulassungsvoraussetzungen nicht erfüllen, auch nach der verbindlichen Kursanmeldebestätigung von der Sachkundeprüfung auszuschließen

Lehrgangsdauer

20 Stunden

Kurstyp

Vollzeit

Ort

BBZ I der Handwerkskammer
Rheinhausen
Robert-Bosch-Str. 8, 55129 Mainz-Hechtsheim

Zulassungsvoraussetzungen

18. Gelernte/r Köchin/Koch oder

19. Fleischereifachverkäufer/in oder

20. Mitarbeiter/-in im Einzelhandel mit langjähriger Berufserfahrung (mind. 2 Jahre) an der Fleischtheke unabhängig von Ausbildungsabschlüssen

21. Geschäftsführer von Lebensmitteleinzelhandelsbetrieben unabhängig von Ausbildungsabschlüssen





Wichtig:

Ein Nachweis zur Erfüllung der Zulassungsvoraussetzung ist bei der Anmeldung zu erbringen
(Kopie vom Gesellenzeugnis / Nachweis vom Arbeitgeber über Arbeitserfahrung an der Frischfleischtheke)

Gebühren

Kursgebühr: 1.450,00 €

Prüfungsgebühr: 290,00 € inklusive Überprüfungsmaterial
(PSA und Werkzeuge sind davon ausgeschlossen)

Zeiten

Der zweitägige Lehrgang findet in Vollzeit statt.
Unterrichtszeiten sind jeweils von 08:00 Uhr bis 17:30 Uhr.

Prüfungstermine

Immer Montags - 14 Tage nach dem Lehrgang

Hinweise

Sach- & Fachkundeüberprüfung:

Nach dem Kurs erfolgt zwei Wochen später die Überprüfung der Kenntnisse und Fertigkeiten im Rahmen einer schriftlichen und praktischen Prüfung.

Mit dem Bestehen der Prüfung sind Sie befähigt, sich für das Fleischerhandwerk in folgendem Teilgebiet in die Handwerksrolle für "Frischfleischtheke im Lebensmitteleinzelhandel betreiben" eintragen zu 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 bei ihrer zuständigen Handwerkskammer zu stellen. (Ausnahmebewilligung nach §8 HwO)

Für die erfolgreiche Kursteilnahme und die Sachkundeprüfung sind gute Deutschkenntnisse dringend erforderlich.

Anmeldung & Beratung

[Andreas Schweikart](#) Installateure, Fliesenleger, Friseur, Maurer, Fleischtheke, Gebäudeenergieberater.

Robert-Bosch-Straße 8

55129 Mainz

Telefon 06131 9992 - 517

A.Schweikart@hwk.de

Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.

