



# 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

### Gebühr zur Zeit

1.450,00 €

### Termine

09.11.2026 — 10.11.2026

18.01.2027 — 19.01.2027

15.02.2027 — 16.02.2027

### 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



Weiterbildung  
Handwerkskammer  
Rheinhausen

[www.hwk.de/weiterbildung](http://www.hwk.de/weiterbildung)

[seminare@hwk.de](mailto:seminare@hwk.de)



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/](http://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**

24 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



Internet

[www.hwk.de/seminare/suche](http://www.hwk.de/seminare/suche)



Soziale Netzwerke

[www.facebook.com/hwkrheinhausen](https://www.facebook.com/hwkrheinhausen)

[www.instagram.com/machdeinhandwerk](https://www.instagram.com/machdeinhandwerk)



**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.

