Handwerkskammer Rheinhessen

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 Geschnetzeltem
10. Benennung der wichtigsten Wurstsorten: Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst, Schinkenerzeugnisse, Sülzen

Kursinformation

Gebühr zur Zeit
1.500,00 €

Termine
18.01.2027 — 19.01.2027
15.02.2027 — 16.02.2027
05.04.2027 — 06.04.2027
24.05.2027 — 25.05.2027
05.07.2027 — 06.07.2027
30.08.2027 — 31.08.2027
25.10.2027 — 26.10.2027
22.11.2027 — 23.11.2027

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 Sachkundeprüfungs 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

Weiterbildung
Handwerkskammer Rheinhessen

www.hwk.de/weiterbildung

seminare@hwk.de

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

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

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

Kurs und zur Sachkundeprüfung zugelassen werden nur Personen, die die dafür fälligen Gebühren bezahlt haben und die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen (vgl. www.hwk.de/seminar/lehrgang-fleischtheken-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 Rheinhessen
Robert-Bosch-Str. 8, 55129 Mainz-Hechtsheim

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.