

Meisterschule Fleischer - modular

Werde Meister deines Fachs!



Geben Sie Ihrem Fachwissen einen Meistertitel!

Wir ebnen gemeinsam mit Ihnen Ihren Weg in die Selbstständigkeit oder für eine Führungsaufgabe im Fleischer-Handwerk.

Sie möchten sich bestmöglich auf die Meisterprüfung Fleischer vorbereiten, um diese gleich im ersten Anlauf zu bestehen? Der Meisterkurs Fleischer am WIFI Salzburg vermittelt Ihnen gezielt das Wissen und die Fähigkeiten, um die fachlichen und praktischen Module der Meisterprüfung Fleischer zu absolvieren. Sie lernen von erfahrenen Trainern, die ihr Praxiswissen gern an Sie weitergeben.

Ihr Nutzen

Als Fleischer-Meister reif für Führungsaufgaben
Die Meisterprüfung bereitet auf Führungsaufgaben in Betrieben vor. Nach wie vor stellt die Meisterprüfung Fleischer die wichtigste Zugangsvoraussetzung zur selbstständigen Ausübung des Fleischer-Gewerbes dar. Fleischer-Meister führen entweder selbstständig ein eigenes Fleischer-Unternehmen oder sie arbeiten unselbstständig beschäftigt in Schlachtbetrieben, Fleischerfachgeschäften, Fleischgroßmärkten oder Betrieben der Fleischwarenindustrie.

Inhalte

Als Fleischermeister verfügen Sie über breite fachliche Kenntnisse. Diese befähigen Sie dazu, das Fleischer-Handwerk auf höchstem Niveau auszuüben. Außerdem sind Sie in der Lage, einen Fleischer-Betrieb wirtschaftlich zu führen und Lehrlinge auszubilden.

Modul 1B

Vorbereitung auf die fachlich-praktische Prüfung:

- Feinzerlegen von Rind- und Schweinefleisch unter Beachtung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP)
- Vorbereiten und Herstellen von Platten
- Herrichten und Fertigstellen von Kochpökelwaren
- Wurst-Herstellung
- Präsentation der Produkte nach den rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP) und nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit
- Planung und Dokumentation der Arbeitsgänge: Erstellen eines aufbauenden, einfachen Systems nach den HACCP-Prinzipien bzw. wo dies für einen Teilprozess ausreichend ist, nach der Guten Hygienepraxis.
- Ausarbeitung eines betrieblichen Hygienekonzepts mit Reinigungs- und Desinfektionsplan sowie einer systematischen Schädlingsbekämpfung.

Modul 2

Vorbereitung auf die fachlich-mündliche Prüfung:

- Betriebs- und Arbeitsplanung
- Positionierung
- Arbeitsvorbereitung
- Werkstätteneinteilung
- Logistik und technischer Arbeitnehmerschutz

Material und Fachkunde

- Materialbeurteilung, Rohstoffkunde
- fachliche Kundenberatung und Fachkunde

Qualitätsmanagement

- Fachliche Sondervorschriften und
- Lebensmittelsicherheit, gute Hygienepraxis, insbesondere HACCP

Modul 3

Fachlich-schriftliche Prüfung

- Betriebsplanung
- Fachrechnen und Fachkalkulation
- Erstellung eines Angebots
- Produktaufmachung/Verpackung und bei der Durchführung zu beachtende Fachkunde und besondere Vorschriften

Modul 4

Ausbildertraining mit Fachgespräch oder Ausbilderprüfung

Modul 5

Unternehmerprüfung

Zielgruppe

Der Meisterkurs Fleischer richtet sich an alle Personen, welche sich optimal auf die Meisterprüfung Fleischer vorbereiten möchten. Besonders angesprochen sind alle, die selbstständig einen Fleischer-Betrieb führen möchten.

Voraussetzung

Eine erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung Fleischer oder eine mindestens 3-jährige Berufspraxis als Fleischer ist empfehlenswert.

Hinweis

Modul 3 entfällt, wenn Sie folgende Abschlüsse nachweisen können:

- Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe,
- Höhere Lehranstalt für Tourismus bzw. Ernährung bzw. Fachrichtung Tourismus
- Höher Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie (Fleischwirtschaft)
- alle Kollegs der genannten Schulformen
- Fachhochschule für Tourismus
- Universitäts- bzw. Fachhochschulstudium mit wirtschaftlichem Schwerpunkt und
- Abschluss einer mindestens fünfjährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz BGBl. Nr. 242/1962 zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 56/20¹⁶, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Fleisch spezifischem Schwerpunkt liegt.



Modul 1B: Vorbereitung auf die fachliche Prüfung - Fleischermeister

Dauer: 52 Lehreinheiten

Ihre Investition: €1.800,- einschließlich Arbeitsunterlagen

VA-Nr.	Datum	Zeit
41111013	13.-18.11.2023	Mo-Sa 8.00-17.00

Modul 2B: Vorbereitung auf die fachlich-mündliche Prüfung - Fleischer

Dauer: 40 Lehreinheiten

Ihre Investition: €980,- einschließlich Arbeitsunterlagen

VA-Nr.	Datum	Zeit
41113013	15.-18.01.2024	Mo-Do 8.00-17.00

Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfungsvorbereitung - Fleischer

Dauer: 40 Lehreinheiten

Ihre Investition: €550,- einschließlich Arbeitsunterlagen

VA-Nr.	Datum	Zeit
41114013	05.-08.02.2023	Mo-Do 8.00-17.00

Die perfekte Vorbereitung

Die Kurse vermitteln theoretisches Fachwissen und die praktischen Qualifikationen, um die Prüfung erfolgreich zu bestehen.



Meisterschule Fleischer

WIFI Salzburg
Julius-Raab-Platz 2
5027 Salzburg



Ihre Ansprechpartnerinnen:



Ursula Winter, Dipl.-FW
Produktmanagerin

T +43 (0)662 8888-421
F +43 (0)662 8888-960421
E uwinter@wifisalzburg.at



Jasmin Hanus
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403
F +43 (0)662 8888-960403
E jhanus@wifisalzburg.at



Daniela Hofer
Assistentin

T +43 (0)662 8888-404
F +43 (0)662 8888-960404
E dhofer@wifisalzburg.at

Impressum

Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der WK Salzburg,
Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Ursula Winter, Dipl.-FW, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg