



Informationen

Die Vorteile der „Meisterschaft im Handwerk“ liegen auf der Hand:

- eine bessere Position auf dem Arbeitsmarkt
- die Stärkung fachlicher und sozialer Kompetenzen
- der Erwerb unternehmerischer Qualifikation

Die Meisterprüfung ebnet Ihnen den Weg in die Selbstständigkeit und zum Studium an einer Hochschule!

Gerne sind wir für Fragen, Informationen oder eine ausführliche Beratung für Sie da.

Unsere Bildungsangebote richten sich grundsätzlich gleichermaßen an Frauen und Männer. Zur besseren Lesbarkeit wurde auf die Bezeichnung in weiblicher Form verzichtet



Ansprechpartner

Lara Körber

Telefon 0921 910-127

lara.koerber@hwk-oberfranken.de

Meisterschule für das Fleischerhandwerk

Handwerkskammer für Oberfranken
Kerschensteinerstraße 7
95448 Bayreuth

Telefon 0921 910-0
Telefax 0921 910-309
e-Mail info@hwk-oberfranken.de

Körperschaft des öffentlichen Rechts
www.hwk-oberfranken.de

Bildquelle istock, RossHelen



Stoffplan

für den praktischen und fachtheoretischen Unterricht (Teile I und II)

Fachtheoretischer Unterricht

- Unfallverhütung, Arbeitsschutz, Arbeitssicherheit
- Hygiene mit HACCP-Konzepten
- Technologie der Wurstherstellung
- Technologie der Herstellung von Pökelfleisch
- Spezialitäten und Konserven
- Chemische und ernährungsphysiologische
- Beurteilung von Fleisch
- Fachgebundene Vorschriften
- Kalkulation
- Moderne Marketingkonzepte, Werbung, Werbebeispiele
- Erstellung von Werbemitteln mit EDV
- Verkaufspsychologie
- Verkaufstechnik

Praktischer Unterricht

- Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwürsten mit modernster Technologie
- Herstellen von Pasteten, Rouladen, Gelatine und Konserven
- Dekorieren von Fleischplatten
- Fachgerechtes Zerlegen und ladenfertiges Zuschneiden und Herrichten von Schwein-, Rind- und Kalbfleisch
- Herstellen von küchenfertigen und verzehrfertigen Gerichten

Termine

Die aktuellen Termine der angebotenen Lehrgänge erfahren Sie telefonisch oder im Internet:
www.hwk-oberfranken.de/meisterkurse

Dauer

Vollzeit (bei ausreichender Beteiligung)
in Kulmbach jährlich von März bis April (ca. 8 Wochen)
Montag bis Freitag von 08:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Samstag möglich von 08:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Bitte berücksichtigen Sie die Zulassungsvoraussetzungen!

Lehrgangsangebote

Meisterschule Vollzeit	
Teile I und II (ca. 400 U-Std.)	3.080,00 €
Fachbücher bis zu ca.	50,00 €

Vorbereitungslehrgang zum/zur **Geprüften Fachmann/ Fachfrau für kaufmännische Betriebsführung (HwO)**
(betriebswirtschaftliche, kaufmännische, rechtliche Kenntnisse; sowie EDV-unterstützte Buchhaltung); entspricht dem **Teil III** der Meisterprüfung im Handwerk.
Lehrgangsgebühr 1.615,00 €

Vorbereitungslehrgang zur **Ausbildung der Ausbilder**
(berufs- und arbeitspädagogische Kenntnisse); entspricht dem **Teil IV** der Meisterprüfung im Handwerk.
Lehrgangsgebühr 590,00 €

Meisterprüfungsgebühr

Teil I	408,00 €
Teil II	230,00 €
Teil III	200,00 €
Teil IV	165,00 €
Meisterbrief/Meisterkarte	60,00 €

Gebühren: ab 01.09.2018 / Stand: März 2018
Änderungen behalten wir uns vor.