Handwerkskammer Rheinhessen

Lehrgang Frischfleischtheken im Handwerk & in Märkten

Inhalte

Hygiene:

- Die Lehre über die Gesunderhaltung des Menschen
- HACCP
- Fachgesetze und Verordnungen
- Hygienevorschriften

Fachtheorie:

- Fleischsorten erkennen: Rind, Schwein, Lamm, Geflügel
- Fleischteilstücke erkennen: vom Rind, Schwein, Lamm, Geflügel
- Herstellung von Hackfleisch, Unterschiede beim Rind, Schwein, Geflügel, Lamm
- Herstellung von Frischeprodukten (z.B. Bratwurst, Mettwurst)
- Fleischzubereitungen, wie mariniertes Fleisch, Herstellung von Geschnetzeltem

Weiterbildung
Handwerkskammer Rheinhessen

www.hwk.de/weiterbildung

seminare@hwk.de

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

- Benennung der wichtigsten Wurstsorten: Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst, Schinkenerzeugnisse, Sülzen
- Haltbarkeit von Produkten aus der Fleischtheke
- Hackfleischwissen (Theorie und Praxis)

Arbeitsschutz:

- Umgang mit Werkzeugen und Maschinen (z.B. Messern, Aufschnittmaschinen, Fleischwolf)
- Arbeitsschutz bei der Arbeit an der Theke Arbeitskleidung/Schutzkleidung

Fleischerwissen:

- Teil 1: Fachtheorie, Fachmathematik, Nährwertberechnung
- Teil 2: Mikrobiologie: Biologische Gefahren beim Umgang mit Waren, Fleischreifung, Haltbarmachung und Konservierung

Lebensmittelrecht:

- Gesetze und Verordnungen

Zulassungsvoraussetzungen

Zielgruppe:

- Gelernte/r Köchin/Koch oder
- Fleischereifachverkäufer/in oder
- Mitarbeiter/-in im Einzelhandel mit langjähriger Berufserfahrung an der Fleischtheke unabhängig von Ausbildungsabschlüssen
- Geschäftsführer von Lebensmitteleinzelhandelsbetrieben, mit langjähriger Berufserfahrung an der Fleischtheke 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 €

zuzüglich Sach- & Fachkundeüberprüfungsgebühr: 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.