

# Informationen zum Lehrgang

## Zulassungsvoraussetzung

Der Lehrgang richtet sich an Gesellen im Fleischerhandwerk.

## Lehrgangszeiten

- 9. September 2019 bis 28. November 2019  
Die Kursgebühr für das Jahr 2019 beträgt 4.250 Euro (Teil I bis IV) oder 3.750 Euro (Teil I und II).
- 6. Januar 2020 bis 26. März 2020  
Die Kursgebühr für das Jahr 2020 beträgt 4.500 Euro (Teil I bis IV) oder 4.000 Euro (Teil I und II).

Hinzu kommen Nebenkosten, die Prüfungsgebühr und Prüfungsnebenkosten.

Montag-Donnerstag 07:45-17:30 Uhr,  
teilweise bis 20:30 Uhr  
Freitag 07:45-17:00 Uhr

## Veranstaltungsort

Berufsbildungs- und Technologiezentrum Weiterstadt  
Rudolf-Diesel-Straße 30  
64331 Weiterstadt

## Förderung

Sie können das sogenannte „Aufstiegs-BAföG“ beantragen. Umfangreiche Informationen sowie alle notwendigen Formulare finden Sie unter: [www.aufstiegs-bafoeg.de](http://www.aufstiegs-bafoeg.de)

# Fleischermeister (m/w/d) werden

Jetzt weiterbilden: Vorbereitungskurs  
Teile I bis IV (Vollzeit)



**DAS HANDEWERK**  
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

  
FFF & FBF  
Frankfurter Fleischer- & Bäcker-Fachschule J.A.Heyne  
IN KOOPERATION MIT DER  
Handwerkskammer  
Frankfurt-Rhein-Main

Stand: März 2019  
Fotos: HWK, AMH, panthermedia/fleischer-wiktor



## Bewährter Fleischer-Meisterkurs in Kooperation mit der Fachschule J.A. Heyne

Ab September 2018 finden die Vorbereitungslehrgänge auf die Meisterprüfung im Fleischer- und Bäckerhandwerk, auf die Fortbildungsprüfung zum/zur Geprüften Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk in den Gebäuden des Berufsbildungs- und Technologiezentrum Weiterstadt der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main statt.

Nach einer seit Jahrzehnten bewährten Partnerschaft haben die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main und die Frankfurter Fleischer- und Bäcker-Fachschule J.A. Heyne GmbH & Co. KG

eine Kooperationsvereinbarung geschlossen, mit der die Trägerschaft für die künftigen Lehrgänge auf die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main übergeht.

Dank der neuen und hochmodernen Unterrichtsräume am neuen Standort werden die verschiedenen Fortbildungsmaßnahmen auch zukünftig mit einem hohen Qualitätsstandard fortgeführt.

## Das sind die Lehrgangsinhalte

### Teil 1: Fachpraktischer Teil

- Auswählen und Beurteilen sowie Zerlegen von hergerichteten Schlachttierkörpern
- Herstellung von unterschiedlichen Wurstsorten
- Herstellen von Fleischerzeugnissen/ Fleischgerichten
- Planung, Entwurf und Kalkulation von Buffets sowie Präsentation

### Teil 2: Fachtheoretischer Teil

- Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelrecht
- Auftragsabwicklung
- Betriebsführung und Betriebsorganisation

### Teil 3: Wirtschaft und Recht

### Teil 4: Berufs- und Arbeitspädagogik