

# 7183 Modul 2 - Theoretische Fachausbildung

## Fleischer

### Vorbereitung auf die fachlich-mündliche Meisterprüfung

#### Die Trainingsziele:

Sie können die nachfolgenden Gegenstände der Meisterprüfung in der betrieblichen Praxis umsetzen und die Prüfung mit mehr Sicherheit absolvieren:

#### Betriebs- und Arbeitsplanung

- Arbeitsvorbereitung
- Werkstätteneinteilung
- Logistik
- Technischer Arbeitnehmerschutz

#### Material- und Fachkunde

- Materialbeurteilung, Rohstoffkunde
- Kundenberatung
- Fachkunde

#### Qualitätsmanagement

- Fachliche Sondervorschriften
- Lebensmittelsicherheit, Hygiene, HACCP

#### Die Zielgruppe:

Gesellen, die sich auf die Meisterprüfung vorbereiten möchten

#### Die Meisterakademie des Österreichischen Fleischerhandwerks:

Die Meisterakademie des österreichischen Fleischerhandwerks ist eine Kooperation mit der Bundesinnung der Fleischer und der Österreichischen Lebensmittelakademie.

Die Meisterakademie besteht aus insgesamt fünf Kursen und bietet neben der Vorbereitung auf die Meisterprüfung zwei weitere Ausbildungen an, die mit Diplom abgeschlossen werden: „Meister-Fleischsommelier“ und „Diplom-Fleischermeister“.

Voraussetzung ist in beiden Fällen der Nachweis der erfolgreich abgelegten Meisterprüfung. Ziel ist die Vorbereitung auf die Meisterprüfung und darauf aufbauend eine weiterführende fach einschlägige Zusatzqualifikation mit anerkanntem Abschluss.

#### Vorbereitung auf die Meisterprüfung:

- Modul 1 – Praktische Fachausbildung (Vorbereitung auf den fachlich praktischen Prüfungsteil)
- Modul 2 – Theoretische Fachausbildung (Vorbereitung auf den fachlich mündlichen Prüfungsteil)
- Modul 3 - Betriebswirtschaft im Fleischerhandwerk (Vorbereitung auf den fachlich schriftlichen Prüfungsteil)



Kursbuchung und weitere Details unter **7183** im WIFI-Kundenportal:

[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 7183 Modul 2 - Theoretische Fachausbildung

## Fleischer

### Vorbereitung auf die fachlich-mündliche Meisterprüfung

- Modul 5 – Betriebswirtschaft-Basisausbildung (Vorbereitung auf den Prüfungsteil Unternehmerprüfung)

#### **Meister-Fleischsommelier:**

Besuch des Kurses Meister-Fleischsommelier und erfolgreich abgelegte Prüfung.  
Voraussetzung ist die absolvierte Meisterprüfung.

#### **Diplom-Fleischermeister:**

Besuch der vier Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung sowie des Kurses „Meister-Fleischsommelier, erfolgreiche Prüfung in den Kursen Betriebswirtschaft im Fleischerhandwerk und Meister-Fleischsommelier sowie erfolgreich abgelegte Meisterprüfung Fleischer.  
Wurde die Meisterprüfung bereits absolviert, entfallen die Module 1, 2, 3 und 5-

#### **Die Meisterprüfung:**

Einzigste Voraussetzung für den Prüfungsantritt ist die Vollendung des 18. Lebensjahres.  
Prüfungsstelle ist die Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer OÖ, Wiener Straße 150, 4020 Linz.  
Tel. 05-90909-4041, Herr Manfred Meindl oder Internet: <http://wko.at/ooe/bp>.

Die Meisterprüfung besteht aus 5 Modulen:

- Modul 1: Fachlich praktische Prüfung
- Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung
- Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfung
- Modul 4: Ausbilderprüfung (entfällt bei erfolgreich abgelegter Unternehmerprüfung oder erfolgreich absolviertem Ausbildertraining)
- Modul 5: Unternehmerprüfung

Für Anmeldung und nähere Informationen wenden Sie sich bitte an die Prüfungsstelle.

#### **Unternehmerprüfung und Ausbilderprüfung:**

Nähere Informationen zur Unternehmerprüfung und Ausbilderprüfung (Entfall, Anmeldung, Prüfungsgebühr,) finden Sie unter:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/unternehmerpruefung-ausbilderpruefung.html>



Kursbuchung und weitere Details unter **7183** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 7183 Modul 2 - Theoretische Fachausbildung

## Fleischer

### Vorbereitung auf die fachlich-mündliche Meisterprüfung

#### Die Gewerbeausübung:

Voraussetzung:  
Meisterprüfung, oder

Zeugnisse über

- den erfolgreichen Besuch einer berufsbildenden höheren Schule oder deren Sonderformen, deren Ausbildung im Bereich Lebensmitteltechnologie mit einem für das Handwerk spezifischen Schwerpunkt liegt, und
- eine mindestens eineinhalbjährige fachliche Tätigkeit, oder

Zeugnisse über

- den erfolgreichen Besuch einer Werkmeisterschule für Berufstätige, deren Ausbildung in einem für das Handwerk spezifischen Schwerpunkt liegt, und
- die erfolgreich abgelegte Unternehmerprüfung, sofern diese nicht entfällt, und
- eine mindestens zweijährige fachliche Tätigkeit, oder

Zeugnisse über eine ununterbrochene, mindestens sechsjährige einschlägige Tätigkeit als Selbständiger oder Betriebsleiter oder

Zeugnisse über

- die erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischverarbeitung oder in einem mindestens zweijährig verwandten Lehrberuf oder den erfolgreichen Besuch einer mindestens dreijährigen berufsbildenden Schule, deren Ausbildung im Bereich Lebensmitteltechnologie mit einem für das Handwerk spezifischen Schwerpunkt liegt, und
- eine nachfolgende ununterbrochene, mindestens dreijährige einschlägige Tätigkeit als Selbständiger oder Betriebsleiter, oder

Zeugnisse über

- eine ununterbrochene, mindestens dreijährige einschlägige Tätigkeit als Selbständiger und
- eine mindestens fünfjährige einschlägige Tätigkeit als Unselbständiger, oder

Zeugnisse über

- die erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischverarbeitung oder in einem mindestens zweijährig verwandten Lehrberuf oder den erfolgreichen Besuch einer mindestens dreijährigen berufsbildenden Schule, deren Ausbildung im Bereich Lebensmitteltechnologie mit einem für das Handwerk spezifischen Schwerpunkt liegt, und
- eine nachfolgende ununterbrochene, mindestens fünfjährige fachspezifische Tätigkeit in leitender Stellung



Kursbuchung und weitere Details unter **7183** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 7183 Modul 2 - Theoretische Fachausbildung

## Fleischer

Vorbereitung auf die fachlich-mündliche  
Meisterprüfung



Kursbuchung und weitere Details unter **7183** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)