

7185 Modul 5 - Vorbereitung auf die Unternehmerprüfung Betriebswirtschaft-Basisausbildung für Fleischer

Im Kurs eignen Sie sich eine betriebswirtschaftliche Grundausbildung an und bereiten sich auf die Unternehmerprüfung sowie die unternehmerische Praxis vor.

Die Trainingsziele:

Sie kennen die für die selbständige Ausübung Ihres Handwerks erforderlichen kaufmännischen und rechtlichen Grundlagen und können diese selbständig in Ihrem Arbeitsbereich anwenden:

- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Kommunikation und Verhalten innerhalb des Unternehmens und gegenüber nicht dem Unternehmen angehörig Personen
- Marketing
- Organisation
- Unternehmerische Rechtskunde
- Rechnungswesen
- Mitarbeiterführung und Personalmanagement

Der Kurs vermittelt die für die selbständige Ausübung eines Handwerks oder Gewerbes erforderlichen betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Kenntnisse:

- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Kommunikation und Verhalten innerhalb des Unternehmens und gegenüber nicht dem Unternehmen angehörig Personen
- Marketing
- Organisation
- Unternehmerische Rechtskunde
- Rechnungswesen
- Mitarbeiterführung und Personalmanagement

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 noch eine weitere Ausbildung, die mit Diplom abgeschlossen wird: „Meister-Fleischsommelier“.

Voraussetzung ist 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)



Kursbuchung und weitere Details unter **7185** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

7185 Modul 5 - Vorbereitung auf die Unternehmerprüfung Betriebswirtschaft-Basisausbildung für Fleischer

- Modul 2 – Theoretische Fachausbildung (Vorbereitung auf den fachlich mündlichen Prüfungsteil)
- Modul 3 - Betriebswirtschaft im Fleischerhandwerk I (Vorbereitung auf den fachlich schriftlichen Prüfungsteil)
- Modul 5 – Betriebswirtschaft-Basisausbildung (Vorbereitung auf den Prüfungsteil Unternehmerprüfung)

Die Zielgruppe:

- Gesellen, die sich auf die Meisterprüfung vorbereiten möchten
- Gesellen, die die Ausbildung „Meister-Fleischsommelier“ absolvieren möchten

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>



Im WIFI-Hotel:
05-7000-6501
hotel@wifi-ooe.at



Kursbuchung und weitere Details unter **7185** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

7185 Modul 5 - Vorbereitung auf die Unternehmerprüfung Betriebswirtschaft-Basisausbildung für Fleischer

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 **7185** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe