



Fleischer

Weiterbildung im Fleischerhandwerk

Berufsqualifizierung als Fleischer:in

In jeder Phase des Berufslebens bieten sich Möglichkeiten, sein fachliches Wissen und praktisches Know-how zu erweitern. Auf dieser Seiten finden Sie wichtige Informationen zur Weiterbildung und Fortbildungsangebote.

Fleischsommelier

Die Ausbildung zum diplomierten Fleischsommelier ist ein österreichweit einzigartiges Berufsqualifizierungsangebot. Als Fleischermeister vertiefen Sie in überwiegend praktischen Übungen Ihre Kenntnisse und Fertigkeiten auf den Gebieten der Sensorik, des Food-Designs und der Technologie bestimmter Lebensmittel.

Lehrgang zur/zum Fleischsommelière/Fleischsommelier besteht aus drei Modulen:

- Basismodul für Fleischsommeliers
- Modul: Fleischproduktion für Fleischsommeliers
- Modul: Kulinarik für Fleischsommeliers

Meister-Fleischsommelier und Sommelier Fleisch- und Wurstspezialitäten

Die Ausbildung zum Meister-Fleischsommelier ist ein österreichweit einzigartiges Berufsqualifizierungsangebot. Als Fleischermeister vertiefen Sie in überwiegend praktischen Übungen Ihre Kenntnisse und Fertigkeiten auf den Gebieten der Sensorik, des Food-Designs und der Technologie bestimmter Lebensmittel.

Ausbildungsinhalte:

- Sensorik: Beurteilung der Fleischqualität
- Zusatzstoffe: Sinnhaftigkeit und Alternativen
- Ernährungsphysiologie
- Fleischtechnologie: Verkostung und Geschmacksprofil
- Fleischtechnologie: Physiologie
- cross over mit Wein
- cross over mit Brot/Gebäck
- Verkauf und Wurstansprache
- Österreichische und ausländische Fleischerzeugnisse

Voraussetzungen zur Teilnahme:

- erfolgreich abgelegte Meisterprüfung Fleischer
- erfolgreich abgelegte Prüfung zum Küchenmeister
- erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischverarbeitung oder Einzelhandelskaufmann im Lebensmittelhandel und eine nachfolgende, mindestens fünfjährige einschlägige Tätigkeit in leitender Stellung in einem einschlägigen Betrieb
- erfolgreicher Abschluss einer HTL für Lebensmitteltechnologie und eine nachfolgende, mindestens fünfjährige einschlägige Tätigkeit in leitender Stellung in einem einschlägigen Betrieb

Ausbildung zum "Handwerklichen Betriebswirt"

In den Lehrgängen Betriebswirtschaft im Fleischerhandwerk am WIFI Oberösterreich eignen Sie sich fundiertes Fachwissen im kaufmännischen Management und der Betriebsführung. Insbesondere Führungsqualitäten und betriebswirtschaftliche Kompetenz werde gestärkt, um die unternehmerischen Anforderungen zu meistern.

Die Lerninhalte umfassen:

- Bilanzstruktur/-lesen
- Kostenrechnung – von der Zerlegerechnung bis zur Produktkalkulation
- Unternehmensfinanzierung
- Unternehmenszielplanung
- Mitarbeiterführung
- Marketing

Zielgruppe sind Personen, die sich auf die Meisterprüfung vorbereiten möchten oder vorhaben, eine Ausbildung zum "Diplom-Fleischermeister", "Handwerklichen Betriebswirt" oder "Meister-Fleischsommelier" zu absolvieren.

Der "Handwerkliche Betriebswirt" ist Teil eines Kursprogrammes der Meisterakademie des österreichischen Fleischerhandwerks. Dieses Programm bereitet auf die Meisterprüfung vor und umfasst noch zwei weitere Ausbildungen: Den "Diplom-Fleischermeister" und den "Meister-Fleischsommelier".

Ausbildung zum Diplom-Fleischermeister

Der "DiplomFleischermeister" ist Teil eines Kursprogrammes der Meisterakademie des österreichischen Fleischerhandwerks. Dieses Programm bereitet auf die Meisterprüfung vor und umfasst noch zwei weitere Ausbildungen: Den "Handwerkliche Betriebswirt" und den "Meister-Fleischsommelier".

- Nachweis der erfolgreich abgelegten Meisterprüfung Fleischer
- Besuch des Kurses und Prüfung in Betriebswirtschaft im Fleischerhandwerk II
- Besuch des Kurses und Prüfung in "Meister-Fleischsommelier"

Alle Ausbildungskurse finden Sie auf der Homepage des WIFI Oberösterreich.

Schwerpunkt-Trainings und Coachings direkt an Ihrem Betrieb

Betriebe der Lebensmittelgewerbe haben in praktisch allen betrieblich relevanten Weiterbildungsfragen einen verlässlichen Partner zur Seite: die Lebensmittelakademie.

Seit Jahren beschäftigt sie sich mit den brennenden und typischen Themen des Lebensmittelhandwerks. Ob es sich um Verkaufsförderung, Mitarbeiterführung oder Marketing handelt, um die Umsetzung rechtlicher Verordnungen, strategische Unternehmensführung, Zeitmanagement uvm. Die Fortbildungen der Lebensmittelakademie richten sich an Fachkräfte, Führungskräfte und UnternehmerInnen gleichermaßen.

Bei den Trainings betreuen die Coaches der Lebensmittelakademie Sie persönlich, vertraulich und stellen sich auf Ihr Anliegen ein.

Die praxisgerechten Schulungen vermitteln Know-how für den Betriebsalltag und sind auf die erfolgreiche Umsetzung von Erfolgsmaßnahmen ausgerichtet. Die Seminare sind meist durch die Innungen gefördert und die entstehenden Kosten zudem als Betriebsausgabe absetzbar.