

CORONAVIRUS
INFO-SERVICE FÜR BETRIEBE



Fleischer - Kärnten

Lehre, Meister, Weiterbildung im Fleischerhandwerk

Informationen zu Ausbildung und Karriere

Egal ob als Lehrling, Geselle oder Meister: In jeder Berufsphase besteht die Möglichkeit sich weiterzubilden. Auf dieser Seiten finden Sie wichtige Informationen zur Aus- und Weiterbildung, praktische Tipps und Fortbildungsangebote für Fleischer.

Lehre

Im Fleischereigewerbe gibt es zwei Lehrberufe. Auf BIC.at finden Sie genaue Informationen zum Beruf des [Fleischverarbeiters](#) und [Fleischverkäufers](#). Die Ausbildungszeit beträgt drei Jahre und wird mit der Lehrabschlussprüfung abgeschlossen. Die Ausbildung erfolgt im Lehrbetrieb und in der Berufsschule.

In der [Ausbildungsordnung für Fleischverarbeiter](#) und der [Fleischverkauf-Ausbildungsordnung](#) ist geregelt, welches praktische und theoretische Wissen im Verlauf der Ausbildung im Betrieb und der Berufsschule vermittelt werden muss. Für seine Tätigkeit erhält jeder Lehrling eine [Lehrlingsentschädigung für Fleischverarbeiter](#) bzw. eine [Entschädigung für Lehrlinge im Fleischverkauf](#), die im Kollektivvertrag festgelegt ist.

Zu Fragen rund um die Lehrlingsausbildung im Fleischerhandwerk steht Ausbildern und Lehrlingen ein umfassendes Informations- und Serviceangebot zur Lehre im Fleischergewerbe ([Fleischverarbeitung](#) bzw. [Fleischverkauf](#)) zur Verfügung. Das Angebot umfasst folgende Infos, Formulare und Anmeldemöglichkeiten:

- Informationen zur [Berufsschulpflicht](#) und das [Anmeldeformular für die Berufsschule](#)
- Formulare zur Online-Anmeldung von [Lehrverträgen](#) oder [Lehrabschlussprüfungen](#)
- Informationen zur [vorzeitigen Beendigung von Lehrverhältnissen](#)

Willst Du Fleischverarbeiter werden? Starte Deine Lehre: Das Lehrberufs-Video zeigt, was Lehrlinge selbst zu sagen haben.

Meisterprüfung

Nach der Lehrabschlussprüfung besteht die Möglichkeit, die Meisterprüfung abzulegen. Grundvoraussetzung für die Ablegung der Meisterprüfung ist die Vollendung des 18. Lebensjahres. Daneben gibt es weitere Voraussetzungen zur Ausübung des Fleischerhandwerks.

Die wichtigsten Infos und Beratungsangebote zur Meisterprüfung im Fleischerhandwerk umfassen:

- Beratung durch die Meisterprüfungsstellen der Wirtschaftskammern
- Die Meisterprüfungsordnung der Fleischer inkl. Druckfehlerberichtigung
- Die Zugangsverordnung für das Handwerk der Fleischer
- Informationen über Prüfungsgebühren und Förderungen

Über das WIFI werden spezielle Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung für Fleischer angeboten. Die Kurse vermitteln theoretisches Fachwissen und die praktischen Qualifikationen, um die Prüfung erfolgreich zu bestehen.

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 „Diplom-Fleischermeister“ 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 maßgeschneiderte 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.

Stand: 21.10.2020