

# 7182 Fleischer:in - Vorbereitung auf die Meisterprüfung Modul 1 fachlich-praktische Vorbereitung

Sie bereiten sich auf den fachlich praktischen Teil der Meisterprüfung für das Fleischerhandwerk vor.

## Die Trainingsziele:

Sie können die Meisterprüfung mit mehr Sicherheit absolvieren und die dafür erforderlichen Fertigkeiten in der betrieblichen Praxis anwenden:

- Zerlegen und verkaufsmäßiges Herrichten von Fleisch
- Herstellen von (Halb)Fertiggerichten inkl. Garnitur und Präsentation mit Rezepterstellung und essfertige Zubereitung eines Gerichts (Halb-Fertiggericht für mind. 4 Personen = 4 Portionen)
- Herstellen von Kochpökelwaren mit Schinken aus mehreren Teilstücken (mit/ohne Schwarte)
- Herstellen von Würsten
- Verkaufsabwicklung: Rhetorik, Verkaufsgespräch mit Rollenspiel, Reklamation
- Sensorik und Wurstansprache
- Exkursion (Betriebsbesichtigung)

## Die Zielgruppe:

Alle Personen, die sich auf die Meisterprüfung vorbereiten möchten.

## Voraussetzungen:

Lehre Fleischer:in oder mehrjährige Berufserfahrung im Fleischerhandwerk

## Mitzubringen:

Arbeitskleidung weiß

- Schutzkleidung (Stichhandschuhe, Stichschutzhürze)
- Verkaufskleidung
- Kopfbedeckung
- diverse Messer
- Namensschild

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

## Die Meisterprüfung:

Einzigste Voraussetzung für den Prüfungsantritt ist die Vollendung des 18. Lebensjahres.

Die Meisterprüfung besteht aus 5 Modulen:

- Modul 1: Fachlich praktische Prüfung
- Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung (kompetenzorientiertes Fachgespräch)
- Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfung (Computerbasiert bzw. EXCEL Kenntnisse erforderlich)
- Modul 4: Ausbilderprüfung  
entfällt bei erfolgreich abgelegter Unternehmerprüfung oder erfolgreich absolviertem Ausbildertraining (0252K)



Kursbuchung und weitere Details unter **7182** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 7182 Fleischer:in - Vorbereitung auf die Meisterprüfung Modul 1 fachlich-praktische Vorbereitung

- Modul 5: Unternehmerprüfung  
zur Vorbereitung dient das Unternehmertraining (0018K)

Für Anmeldung und Informationen wenden Sie sich bitte an Prüfungsservice der Wirtschaftskammer OÖ, Wienerstraße 150, 4021 Linz Tel.: 05/90909-2100, Mail: [manfred.meindl@wkoee.at](mailto:manfred.meindl@wkoee.at) oder im Internet unter <https://pruefung.wko.at/>

## 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>



## 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 Selbständige/r oder Betriebsleiter:in oder



Kursbuchung und weitere Details unter **7182** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 7182 Fleischer:in - Vorbereitung auf die Meisterprüfung Modul 1 fachlich-praktische Vorbereitung

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 Selbständige/r und
- eine mindestens fünfjährige einschlägige Tätigkeit als Unselbständige/r, 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 ununterbrochen, mindestens fünfjährige fachspezifische Tätigkeit in leitender Stellung

## 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:in“.

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.

## Meister-Fleischsommelier:

Besuch des Kurses Meister-Fleischsommelier und erfolgreich abgelegte Prüfung (siehe Kurs 7188).



Kursbuchung und weitere Details unter **7182** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)