

Schulung Frischfleischtheke im Lebensmittelhandel

KURSINFO

Für den Verkauf verderblicher Waren wie Frischfleisch gelten besondere Regeln. Und das nicht ohne Grund, schließlich darf die Gesundheit von Kundinnen und Kunden nicht durch einen unsachgemäßen Umgang an Fleischtheken in Supermärkten gefährdet werden. Hier setzt auch ein Urteil des Verwaltungsgerichts Mannheim an, das besagt, dass der Verkauf von Frischfleisch und die damit verbundenen Qualitätskontrollen wesentliche Tätigkeiten des Fleischerhandwerks sind. Anders ausgedrückt: Soll eine Fleischtheke im Supermarkt betrieben werden, benötigt diese einen geeigneten Betriebsleiter, der in die Handwerksrolle eingetragen ist. Dies stellt jedoch insbesondere für Unternehmen mit vielen Filialen nicht selten eine echte Herausforderung dar.

Mit einer Ausnahmegewilligung nach §8 HwO (Handwerksordnung) kann dieses Problem umgangen werden. Mit dieser speziellen Erlaubnis kann man sich zwar nicht außerhalb des Lebensmitteleinzelhandels mit einer Fleischerei selbstständig machen, darf aber in Filialen ohne geeigneten Betriebsleiter eine Frischfleischtheke betreiben. In diesem Seminar erhalten Sie das Zertifikat, das für den Ausnahmeantrag benötigt wird.

Theorie und Praxis für die Ausnahmegewilligung nach §8 HwO

Mindestens eine beschäftigte Person muss besondere Fachkenntnisse und Fertigkeiten für den sicheren Betrieb einer Frischfleischtheke nachweisen, damit die Ausnahmegewilligung nach §8 HwO genehmigt werden kann. So muss die Person etwa in der Lage sein, Fleisch- und Wursterzeugnisse für den Betrieb einer Frischfleischtheke im Supermarkt zu prüfen, diese herzurichten und die Erzeugnisse durch den Einsatz von Verpackungs-, Kühl- und Gefriertechnik haltbar zu machen und zu lagern. Genau hier setzt auch die Schulung für Frischfleischtheken in Hamburg an.

In einer Kombination aus theoretischer Grundlagenvermittlung und praktischem Unterricht werden den Teilnehmenden von erfahrenen Dozenten alle Fachkenntnisse für den Betrieb einer Fleischtheke ohne Metzger vermittelt – von den geltenden Hygienebestimmungen über mikrobiologische Prozesse bis hin zum Arbeitsschutz in der Filiale. Während der 3-tägige Theorieunterricht am ELBCAMPUS stattfindet, werden die praktischen Übungseinheiten in zwei Tagen an der BS03 (Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie & Lebensmittelhandwerk) in Hamburg durchgeführt.

Voraussetzungen für die Teilnahme an der Schulung für Frischfleischtheken

Interessenten müssen keine besonderen Zugangsvoraussetzungen erfüllen, um am Lehrgang für Frischfleischtheken im Lebensmitteleinzelhandel teilnehmen zu können. Um jedoch die abschließende Prüfung zu bestehen, sollten die Teilnehmenden über entsprechende Branchen-Vorkenntnisse und Erfahrungen aus dem Arbeitsalltag verfügen, etwa über eine abgeschlossene Berufsausbildung im Fleischerhandwerk oder eine abgeschlossene Berufsausbildung zum/zur Fachverkäufer/in im Lebensmitteleinzelhandel mit Schwerpunkt Fleisch. Auch mit langjähriger Berufserfahrung als Mitarbeitende im Einzelhandel an der Fleischtheke bestehen realistische Chancen auf den erfolgreichen Abschluss des Seminars.

Der Lehrgang für Frischfleischtheken schließt mit einem Zertifikat

Um eine Fleischtheke ohne Meister betreiben und den Frischfleischverkauf im Supermarkt anbieten zu können, müssen die Teilnehmenden besonderes Fachwissen nachweisen. Die 5-tägige Schulung „Frischfleischtheke“ bereitet optimal auf die Abschlussprüfung vor. Wird diese erfolgreich bestanden, erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein Zertifikat, mit dem die Ausnahmegewilligung nach §8 HwO beantragt werden kann.

THEMENÜBERBLICK

- Lebensmittelrecht, Fachgesetze und Verordnungen
- Hygienebestimmungen
- Mikrobiologische Prozesse
- HACCP
- Haltbarkeit, Konservierung
- Kennzeichnung und Verpackung
- Wirtschaftlichkeit und Verkauf
- Arbeitsschutz
- Fachtheorie Fleisch- und Wurstzeugnisse (Schwerpunkt Hackfleisch)
- Fachpraxis Fleisch- und Wurstzeugnisse

TERMINE

Tageskurs	Zeiten	Kosten
08.07.2024 - 12.07.2024	Mo - Fr 08.00 - 15.15 Uhr	1.550 €
14.10.2024 - 18.10.2024	Mo - Fr 08.00 - 15.15 Uhr	1.550 €

WAS NOCH WICHTIG IST

Online-Buchung

Nach Absenden Ihrer Kursbuchung erhalten Sie eine Bestätigungsmail mit allen Details Ihrer Buchung. Sie buchen dabei **ohne Risiko**, denn Sie können innerhalb von 14 Tagen ohne Begründung Ihre Anmeldung widerrufen.

Die Bezahlung des Kurses erfolgt **auf Rechnung**. Wir senden Ihnen die Rechnung ca. zwei bis vier Wochen vor Kursbeginn per Post zu.

Seminarort

ELBCAMPUS

Kompetenzzentrum Handwerkskammer Hamburg

Zum Handwerkszentrum 1

21079 Hamburg

BS03 Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie & Lebensmittelhandwerk

Angerstrasse 4

22087 Hamburg

FINANZIELLE FÖRDERUNG

Weiterbildungsbonus

Der Hamburger Weiterbildungsbonus unterstützt Hamburger bei der beruflichen Weiterbildung. Wir informieren Sie gern über die Förderbedingungen.

Handwerkskarten-Rabatt

Inhaber einer Handwerkskarte der Handwerkskammer Hamburg und deren Mitarbeiter erhalten 5% Rabatt auf die Lehrgangskosten, sofern die Buchung und Rechnungsabwicklung über die Firma erfolgt.

KONTAKT

Rufen Sie uns an, schreiben Sie uns oder vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungstermin.

Telefon: 040 35905-777

weiterbildung@elbcampus.de

Beratungszeiten:

Montag - Donnerstag	8.00 - 16.30 Uhr
---------------------	------------------

Freitag	8.00 - 16.00 Uhr
---------	------------------