

Kurs:	[66015] Meistervorbereitungslehrgang im Fleischerhandwerk Teil I und II in Vollzeit
Kursinhalt:	<u>Arbeitsfelder</u> • Fleischgewinnung • Fleischbearbeitung • Fleischverarbeitung • Betriebsmanagement (Produktion) • Verkaufs- und Warenkunde • Snacks und Imbissproduktion • Verkauf und Präsentation • Gesetze und Verordnungen <u>Plus-Paket</u> • Professionelle Gesprächsführung • Umgang mit Warenwirtschaftssystemen • Präsentation und Werbemöglichkeiten • Kontrollsysteme in der Fleischwirtschaft • Partyservice und Catering • Fortbildungsangebote • Meisterprüfungsablauf
Kursziele:	Vorbereitung auf die HWK Meisterprüfung Teil I und II

Beschreibung:	Der Meistertitel ist das höchste Gütesiegel im Handwerk und bietet Ihnen zahlreiche neue Chancen für eine erfolgreiche berufliche Zukunft im Handwerk oder in der Industrie. Von dem Aufstieg als Fach- oder Führungskraft über den Zugang zur Hochschule bis hin zur Übernahme eines bestehenden Unternehmens oder dem Weg in die Selbstständigkeit stehen Ihnen als Meister/-in alle Türen offen. Die Qualifikation als Handwerksmeister/-in ist in vier verschiedene Lehrgänge mit dazugehörigen Prüfungen unterteilt, Sie starten idealerweise mit dem Teil IV und beenden Ihre Aufstiegsweiterbildung mit Teil I+II. Hinweis zum Entgelt: Das Lehrgangsentgelt versteht sich zzgl. Lernmaterial und Prüfungsgebühren der Handwerkskammer Kassel. Sparen können Sie 75% aller Lehrgangs- und Prüfungsgebühren mit Aufstiegs-BAföG. (Infos unter www.aufstiegs-bafög.de) Hinweis zum Lernmaterial: Ihr persönliches Handwerkszeug (Messer etc.) ist mitzubringen. Zulassung: Bitte beantragen Sie vor Beginn des Lehrgangs die Zulassung zur Meisterprüfung bei der Handwerkskammer Kassel. Diese muss einmalig für alle vier Teile der Meisterprüfung gestellt werden. Infos und Anträge erhalten Sie unter dem folgenden Link im Abschnitt "Meisterprüfung: https://www.hwk-kassel.de. <u>Wie gehen Sie weiter vor?</u> 1. Zum Lehrgang anmelden 2. Zulassung beantragen 3. Aufstiegs-BAföG beantragen (zuständiges Amt ist abhängig von Ihrem Wohnort) <u>Infos Organisatorisches:</u> Sie erhalten nach Ihrer Anmeldung bei uns zum Lehrgang eine postalische Anmeldebestätigung. Ca. zwei Wochen vor Lehrgangsbeginn erhalten Sie die Einladung (Uhrzeit des Beginns, mitzubringendes Material, etc.).
Voraussetzungen:	Gesellenprüfung im Fleischerhandwerk
Zusatzinfos:	Unterrichtszeiten Montag bis Freitag von 08:00 bis 16:30 29.06.2026 - 07.07.2026
Abschluss:	Meister/-in im Fleischerhandwerk
Unterkunft:	
Sonstige Kosten oder Gebühren:	
Kosten:	Preis auf Anfrage

Kursinformationen

Kurstermin:	Mo., 28. Juni 2027 bis So., 08. August 2027
Ansprechpartner:	Kathrin Schwab Telefon: +49 561 9596163 E-Mail: k.schwab@bz-kassel.de