

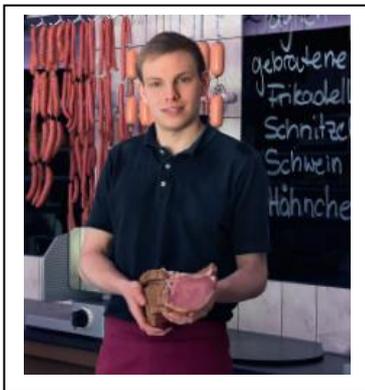
## Meisterschule

## Termine und Gebühren

**DAS HANDWERK**  
DIE WIRTSCHAFTSMACHT VON NEBENAN.

## Fleischer/in

### Fachpraxis und Fachtheorie



**Beginn:** 01.03.2022  
**Ende:** 30.05.2022  
**Kennzahl:** 5580 038  
**Modul Theorie:** 01.03.2022 - 19.03.2022  
**Modul Praxis:** 16.05.2022 - 30.05.2022

**Unterrichtstage:** 2 Module  
montags bis samstags  
08:00 – 16:45 Uhr

Der Prüfungszeitraum nach Lehrgangsende  
beträgt ca. 1 ½ bis 2 Monate.

**Lehrgangsgebühren:** 2.650,00 €  
**Prüfungsgebühren:** 770,00 €

Lernmittel (Erfahrungssatz): 250,00 €

Lehrgangsort: BiF  
Bildungsstätte im Frischezentrum Essen

## Der Weg zum „Fleischermeister“ / zur „Fleischermeisterin“

Die 4 Teile der Meisterschule werden im Handwerkskammerbezirk Düsseldorf in einzelnen Teilen (Modulen) angeboten und geprüft.

### Teil IV: „Ausbildung der Ausbilder“ (AdA)

115 Unterrichtsstunden  
Vollzeitform: 2 Wochen  
Teilzeitform: ca. 3 Monate  
Prüfung im Anschluss an den Lehrgang

#### Zulassungsvoraussetzungen zur Prüfung:

Abgeschlossene Berufsausbildung (Lehrgang und Prüfung also direkt – ohne Wartezeit – nach der Berufsabschlussprüfung möglich)

Der Prüfling erhält nach bestandener Prüfung ein Zeugnis.

### Teil III: „Geprüfte/r Fachkauffrau/-mann für kaufmännische Betriebsführung nach der Handwerksordnung“

290 Unterrichtsstunden  
Vollzeitform: 8 Wochen  
Teilzeitform: ca. 10 Monate  
Prüfung im Anschluss an den Lehrgang

#### Zulassungsvoraussetzungen zur Prüfung:

Abgeschlossene Berufsausbildung (Lehrgang und Prüfung also direkt – ohne Wartezeit – nach der Berufsabschlussprüfung möglich)

Der Prüfling erhält nach bestandener Prüfung ein Zeugnis.

### Teil I, II: „Fachtheorie“ (Teil II) und „Fachpraxis“ (Teil I)

ca. 220 Unterrichtsstunden  
Unterricht: ca. 5 Wochen (3 Wochen Teil II und 2 Wochen Teil I im zeitlichen Abstand von ca. 3-4 Monaten)

Die Prüfung ist jeweils im Anschluss eines Teils.

#### Zulassungsvoraussetzungen zur Prüfung:

Abgeschlossene Berufsausbildung als Fleischer/in  
(Ausnahmen auf Anfrage)

Der Prüfling erhält nach bestandener Prüfung ein Zeugnis.

In der Summe der 3 Zeugnisse erhält der Prüfling den Meisterbrief ausgestellt. Er braucht sich keiner weiteren Prüfung zu unterziehen.

Auch **Fachverkäufer/innen im Nahrungsmittelhandwerk** – Fleischerei – können die Prüfung zur/zum Fleischermeister/in ablegen, wenn nach der Berufsabschlussprüfung mindestens 1 Jahr in dem Bereich gearbeitet wurde, in dem die Meisterprüfung abgelegt werden soll.

### Vorteile dieses Verfahren:

- ❖ Die Module werden einzeln unterrichtet – keine Häufung unterschiedlicher Themen
- ❖ Die Teile werden einzeln geprüft – keine Gesamtprüfung nach dem Lehrgang über alle Themenbereiche
- ❖ Der Prüfling entscheidet selber, wann die Lehrgänge besucht werden – auch mit zeitlichen Unterbrechungen zwischen den einzelnen Modulen.  
(Mit AFBG-Förderung dürfen allerdings bei der Teilzeitform 48 Monate und bei der Vollzeitform 36 Monate nicht überschritten werden)
- ❖ Die einzelnen Module können dann sowohl in Teilzeit- als auch in Vollzeitform besucht werden