



# Fleischermeisterschule & Fleischsommelier

Fachwissen in Handwerk und Qualität

# Meisterschule Fleischer - modular

## Wir ebnen gemeinsam mit Ihnen Ihren Weg in die Selbstständigkeit oder für eine Führungsaufgabe im Fleischer-Handwerk.

Sie möchten sich bestmöglich auf die Meisterprüfung Fleischer vorbereiten, um diese gleich im ersten Anlauf zu bestehen? Der Meisterkurs Fleischer vermittelt Ihnen gezielt das Wissen und die Fähigkeiten, um die fachlichen und praktischen Module der Meisterprüfung Fleischer zu absolvieren. Sie lernen von erfahrenen Trainer:innen, die ihr Praxiswissen gern an Sie weitergeben.

### Ihr Nutzen:

#### Als Fleischer-Meister reif für Führungsaufgaben.

Die Meisterprüfung bereitet auf Führungsaufgaben in Betrieben vor. Nach wie vor stellt die Meisterprüfung Fleischer die wichtigste Zugangsvoraussetzung zur selbstständigen Ausübung des Fleischer-Gewerbes dar. Fleischer-Meister führen entweder selbstständig ein eigenes Fleischer-Unternehmen oder sie arbeiten unselbstständig beschäftigt in Schlachtbetrieben, Fleischerfachgeschäften, Fleischgroßmärkten oder Betrieben der Fleischwarenindustrie.

Als Fleischermeister verfügen Sie über breite fachliche Kenntnisse. Diese befähigen Sie dazu, das Fleischer-Handwerk auf höchstem Niveau auszuüben. Außerdem sind Sie in der Lage, einen Fleischer-Betrieb wirtschaftlich zu führen und Lehrlinge auszubilden.

### Zielgruppe:

Der Meisterkurs Fleischer richtet sich an alle Personen, welche sich optimal auf die Meisterprüfung Fleischer vorbereiten möchten. Besonders angesprochen sind alle, die selbstständig einen Fleischer-Betrieb führen möchten.

### Voraussetzung:

Eine erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung und mehrjährige Berufserfahrung als Fleischer sind Voraussetzung für den Besuch des Meisterkurses Fleischer.

### Inhalte:

- Modul 1B:** Vorbereitung auf die fachlich-praktische Prüfung
- Modul 2B:** Vorbereitung auf die fachlich-mündliche Prüfung
- Modul 3:** Fachlich-schriftliche Prüfung
- Modul 4:** Ausbildertraining mit Fachgespräch oder Ausbilderprüfung
- Modul 5:** Unternehmerprüfung



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41109x](https://wifisalzburg.at/41109x)





## Modul 1B: Vorbereitung auf die fachliche Prüfung - Fleischermeister

- Feinzerlegen von Rind- und Schweinefleisch unter Beachtung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP)
- Vorbereiten und Herstellen von Platten
- Herrichten und Fertigstellen von Kochpökelwaren
- Wurst-Herstellung
- Präsentation der Produkte nach den rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP) und nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit
- Planung und Dokumentation der Arbeitsgänge: Erstellen eines aufbauenden, einfachen Systems nach den HACCP-Prinzipien bzw. wo dies für einen Teilprozess ausreichend ist, nach der Guten Hygienepraxis.
- Ausarbeitung eines betrieblichen Hygienekonzepts mit Reinigungs- und Desinfektionsplan sowie einer systematischen Schädlingsbekämpfung.

**Dauer:** 52 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.800,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
11.11. - 16.11.2024	Mo-Sa 8.00 – 17.00	41111014

## Modul 2B: Vorbereitung auf die fachlich-mündliche Prüfung - Fleischer

- Betriebs- und Arbeitsplanung
- Material und Fachkunde
- Qualitätsmanagement

**Dauer:** 40 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 980,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.1. - 24.1.2025	Mo-Do 8.00 – 17.00	41113014

## Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfungsvorbereitung - Fleischer

- Betriebsplanung
- Fachrechnen und Fachkalkulation
- Erstellung eines Angebots
- Produktaufmachung/Verpackung und
- bei der Durchführung zu beachtende Fachkunde und besondere Vorschriften

**Dauer:** 40 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 550,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
3.2. - 7.2.2025	Mo-Do 8.00 – 17.00	41114014



# Diplomierter Fleischsommelier

In dieser spezialisierten Weiterbildung erlangen Sie tiefgehendes Wissen über die Herkunft, Qualität und Verarbeitung von Fleisch.

## WIFI-Zeugnis und -Diplom

Als Fleischsommelier werden Sie zum Experten für hochwertige Fleischprodukte und deren Zubereitung, können Kunden kompetent beraten und kulinarische Erlebnisse schaffen.

Entdecken Sie die Feinheiten der Fleischkunde und setzen Sie neue Maßstäbe in Ihrer Profession.

### Inhalte:

#### Modul 1:

- Kulturgeschichte: Domestizierung von Wildtieren, Entwicklung des Fleischkonsums
- Internationale Fleischkonsumgewohnheiten
- Landwirtschaft und Nutztierhaltung in Österreich (Theorie und Exkursion)
- Internationale Nutztierhaltung: Fleischproduktion, Handel, Konsum, Ethik, Tierhaltungsformen und ihre Auswirkungen auf die Qualität
- Rassen und ihre Bedeutung
- Gesetzliche Bestimmungen in Österreich und international
- Tierkrankheiten und ihre Auswirkungen
- Sensorik mit praktischen Übungen
- Qualitätsmanagement: Kriterien, Einflussfaktoren, Mängel, Aufzucht bis Lagerung, Standards und Normen (national, international)
- Lebensmittelcodex und gute Hygienepraxis: HACCP für Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Exkursionen zu Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben

#### Modul 2:

- Teilstückkunde (Theorie und Praxis): Alle Tierarten, inklusive Exoten - Fleischkennzeichnung, internationale Schnitte, Qualitätsklassen
- Fleischerzeugnisse: Produktion (Theorie und Praxis), Technologie, Kalkulation, Einteilung nach Codex, Sensorik, Internationale Spezialitäten mit Verkostung und passenden Getränken
- Präsentation von Fleischerzeugnissen: Plattenlegen, Verkaufsvitrine, Verkaufsgespräch, Argumentationstraining
- Grillseminar
- Fleisch in der Ernährung: Inhaltsstoffe, biologische Verwertbarkeit, Mangelerscheinungen bei Fleischverzicht

#### Modul 3:

- Fleisch in der Küche (3 Praxistage): Verwendung aller Teilstücke, Vorbereitung, Zubereitung mit verschiedenen Garmethoden, Anrichten, Dekorieren, Beilagen und passende Getränke mit Verkostung
- Fleischgerichte: Österreichische und internationale Spezialitäten, Konsumverhalten, Marktforschung, Trends

### Zielgruppe:

Produzenten von Fleisch, Fleischfachverkäufer, Fleischer, Einkäufer, Qualitätsbeauftragte, Köche, Servicemitarbeiter, Wirte, auch Landwirte, Feinkostinspektoren, Ernährungsberater und Diätologen, Lebensmittelberater, Privatpersonen mit besonderem Interesse an Fleisch

### Voraussetzung:

Abgeschlossene Berufsausbildung oder mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in einem der oben angeführten Bereiche, wobei das Ende der beruflichen Tätigkeit nicht länger als 5 Jahre zurückliegen darf.

### Hinweis:

Sie legen für Ihr Zeugnis und Diplom eine schriftliche, mündliche und praktische Prüfung ab.

**Dauer:** 120 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 2.400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.1. - 20.3.2025	Mo-Fr 8.30 - 17.30 modular monatlich ca. 1 Woche	41169014



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41169x](https://wifisalzburg.at/41169x)

### Prüfung Diplomierter Fleisch

**Ihre Investition:** € 300,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
25.4.2024	Fr 8.00 - 15.00	41167014



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41167x](https://wifisalzburg.at/41167x)

### Firmen-Intern-Trainings und Einzelcoachings



Wir bieten gerne individuelle Termine an, wenn Sie Interesse an einer Firmen-Intern-Schulung haben. Vereinbaren Sie gerne einen persönlichen Termin mit uns.

Wir beraten Sie gerne.  
Daniela Hofer | T +43 662/8888-404  
[dhofer@wifisalzburg.at](mailto:dhofer@wifisalzburg.at)





# Unsere Fördertipps

**Für berufliche Aus- und Weiterbildung können vielfältige Fördermöglichkeiten in Anspruch genommen werden. Wir haben für Sie die wichtigsten Förderangebote für Privatpersonen, Lehrlinge, Unternehmen und Arbeitssuchende zusammengefasst:** Bitte beachten Sie: Trotz sorgfältiger Recherche und laufender Aktualisierungen können wir keine Gewähr für die Vollständigkeit und Richtigkeit der Inhalte übernehmen. Durch diese Förderinformation entsteht für Sie kein Rechtsanspruch auf die angeführten Förderungen.

## Förderungen für Privatpersonen

### Bildungsscheck des Landes Salzburg

- für Kurskosten über € 200,-
- 50 % der Kurskosten, max. € 1.100,-
  - Personen über 50 Jahre zum Zeitpunkt des Kursbeginns: 50 % der Kurskosten, max. € 1.400,-
  - Personen über 18 Jahre zum Zeitpunkt des Kursbeginns mit der Pflichtschule als höchstem Abschluss: 80 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
  - Vorbereitungskurse zur Ablegung der Meister-, Werkmeister oder Befähigungsprüfung (gem. Gewerbeordnung) und Unternehmerprüfung: 50 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
  - Vorbereitungskurse zur Ablegung der außerordentlichen Lehrabschluss-prüfung: 50 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
  - Ausbildungen zur Heimhilfe, Pflegeassistent, Pflegefachassistent, Diplom-pflegekraft: 50 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
  - Fachkräfteausbildungen im Bereich digitale Berufe/Kompetenz mit mind. 200 Stunden Kursdauer: 50 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
  - Für andere Kurse im IT-Bereich (z.B. Mediendesign, Grafikdesign und Fotografie) liegt die Förderobergrenze bei 50 % der Kurskosten, max. € 1.100,-

Mehr Informationen unter [www.salzburg.gv.at/bildungsscheck](http://www.salzburg.gv.at/bildungsscheck)

### Förderung für Meister- und Befähigungsprüfungen

- Prüfungsgebühr: Der Bund übernimmt beim ersten und zweiten Antritt 100% der Prüfungsgebühr.

Mehr Informationen unter [www.wko.at/weiterbildung/pruefungsgebuehren-meister-befaehigungspruefung](http://www.wko.at/weiterbildung/pruefungsgebuehren-meister-befaehigungspruefung)

- Vorbereitungskurse zur Ablegung der Meister-, Werkmeister- oder Befähigungsprüfung (gem. Gewerbeordnung) und Unternehmerprüfung: 50% der Kurskosten, max. € 2.200,-

Mehr Informationen unter [www.salzburg.gv.at/bildungsscheck](http://www.salzburg.gv.at/bildungsscheck)

### Steuervorteile durch Weiterbildung

Aufwendungen für Bildungsmaßnahmen sind als Werbungskosten abzugsfähig, wenn sie Kosten für Fortbildung, Ausbildung im verwandten Beruf oder eine umfassende Umschulung darstellen. Infos erhalten Sie bei Ihrem Finanzamt oder Steuerberater.

Mehr Informationen unter [www.bmf.gv.at](http://www.bmf.gv.at)

## Ausbildung finanzieren mit Bildungskredit

Bildungsdarlehen einer Bank ermöglichen die Finanzierung angestrebter Höherqualifikationen. Ein Bildungsdarlehen deckt die Kosten ab, die im Zusammenhang mit der Aus- und Weiterbildung auftreten können.

## Zinsenlose Teilzahlung

Zahlen Sie in Raten, ganz ohne Mehrkosten. Voraussetzung: Der Kurs dauert länger als 2 Monate und die letzte Rate wird spätestens vor Kursende bezahlt.

Mehr Informationen unter  
E [info@wifisalzburg.at](mailto:info@wifisalzburg.at) oder T 0662 8888-411

## Leistungen des Arbeitsmarktservice AMS

### Aus- und Weiterbildungsbeihilfen

Wenn Sie arbeitslos sind und einen Kurs besuchen wollen, dann unterstützt Sie das Arbeitsmarktservice bei Erfüllung der entsprechenden Voraussetzungen in dieser Zeit mit Aus- und Weiterbildungsbeihilfen.

## Weiterbildungsgeld

Wenn Sie mit Ihrer Arbeitgeberin, Ihrem Arbeitgeber eine gesetzliche Bildungskarenz oder Freistellung gegen Entfall der Bezüge vereinbaren, erhalten Sie vom Arbeitsmarktservice bei Erfüllung der entsprechenden Voraussetzungen Weiterbildungsgeld.

## Bildungsteilzeitgeld

Wenn Sie mit Ihrer Arbeitgeberin, Ihrem Arbeitgeber eine Bildungsteilzeit vereinbaren, erhalten Sie vom Arbeitsmarktservice bei Erfüllung der entsprechenden Voraussetzungen Bildungsteilzeitgeld. Details erfahren Sie beim Arbeitsmarktservice Salzburg.

Mehr Informationen unter T 0662 8883-0 | [www.ams.at/salzburg](http://www.ams.at/salzburg)

## Förderungen für Lehrlinge

### Lehrstellenförderung: Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung

Unterstützt wird die Teilnahme von Lehrlingen im letzten Jahr der Lehrzeit oder von Personen, deren Lehrzeitende max. 36 Monate zurückliegt. Der Bund übernimmt 100 % der Kurskosten (inkl. allfälliger USt.) pro Teilnahme. Detailinfos und Auskünfte über die Förderbarkeit von Kursen erhalten Sie bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Salzburg: T 0662 8888-391, E [wfuchs@wks.at](mailto:wfuchs@wks.at).

Mehr Informationen unter [www.lehre-foerdern.at](http://www.lehre-foerdern.at)

## Förderungen für Unternehmen

### Bildungsscheck des Landes Salzburg

Personen, die eine selbstständige Erwerbstätigkeit ausüben und der Pflichtversicherung unterliegen (u.a. auch Asylwerber:innen und Pensionist:innen) können den Bildungsscheck in Anspruch nehmen.

Mehr Informationen unter [www.salzburg.gv.at/bildungsscheck](http://www.salzburg.gv.at/bildungsscheck)

### Qualifizierungsförderung für Beschäftigte

Das Arbeitsmarktservice (AMS) fördert Weiterbildungen von gering qualifizierten und älteren Arbeitskräften mit dem Ziel, die Fähigkeiten der Arbeitskräfte zu verbessern und so deren Arbeitsplätze zu sichern und deren Einkommen zu erhöhen.

#### Welche Zielgruppen sind förderbar?

- Arbeitskräfte, die höchstens die Pflichtschule abgeschlossen haben
- weibliche Arbeitskräfte, die eine Lehre oder eine berufsbildende mittlere Schule abgeschlossen haben
- Arbeitskräfte, die das 45. Lebensjahr vollendet und eine höhere Ausbildung als Pflichtschule haben

#### Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein?

- Das Arbeitsverhältnis ist vollversicherungspflichtig oder karenziert.
- Die Weiterbildung ist arbeitsmarktrelevant und überbetrieblich verwertbar.
- Die Weiterbildung verfolgt ein oder mehrere vorgegebene Ziele.
- Die Weiterbildung dauert mindestens 16 Stunden.
- Die Weiterbildung wurde zwischen Ihnen und Ihrer Arbeitskraft vereinbart.
- Sie legen dem Arbeitsmarktservice – als Teil des Antrags – ein Angebot des Kursveranstalters oder eine Kopie aus dem Kurskatalog vor.
- Sie stellen Ihren vollständigen Antrag spätestens 1 Woche vor Beginn der Weiterbildung.

Mehr Informationen unter [www.ams.at](http://www.ams.at)

### Skills Scheck 2024

KMU mit Niederlassung in Österreich können für berufliche Weiterbildungen zu digitalen Kompetenzen, wie zum Beispiel E-Commerce, Social Media, IT-Management, Cloud Services, Datensicherheit, Arbeiten in virtuellen Teams, Automatisierung, Mechatronik oder Elektronik eine Förderung im Ausmaß von 80 % der Weiterbildungskosten, maximal € 5.000,- pro Mitarbeiter:in in Anspruch nehmen.

Mehr Informationen unter [www.ffg.at/ausschreibungen/SkillsSchecks2024](http://www.ffg.at/ausschreibungen/SkillsSchecks2024)

### Lehrstellenförderung: Zwischen- und überbetriebliche Ausbildungsmaßnahmen

#### Gefördert werden

- Ausbildungsverbundmaßnahmen im Rahmen des Berufsbildes
- Zusatzausbildungen über das Berufsbild hinaus im Ausmaß von 75 % der Kurskosten bis zu einer Gesamthöhe von max € 3.000,-. Zusätzlich können Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung bis zu einer Gesamthöhe von 75 % der Kurskosten, gesamt max. € 500,- gefördert werden. Die geförderte Ausbildungszeit muss auf die Arbeitszeit angerechnet werden.
- Lehre mit Matura ohne Verlängerung der Lehrzeit unter Anrechnung auf die Arbeitszeit, Abgeltung der kollektivvertraglichen Bruttotehrlingsentschädigung im Ausmaß der Kurszeiten.

#### Zusätzlich können pro Lehrling gefördert werden:

- Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung bis 75 % der Kurskosten pro Lehrling max. € 500,-, pro Kalenderjahr und Lehrbetrieb max. € 5.000,-

Mehr Informationen unter [www.lehre-foerdern.at](http://www.lehre-foerdern.at)

### Lehrstellenförderung: Maßnahmen für Lehrlinge mit Lernschwierigkeiten

#### Gefördert werden Kosten

- bei zusätzlichem Berufsschulunterricht auf Grund der Wiederholung einer Berufsschulklasse
- von Vorbereitungskursen auf Nachprüfungen in der Berufsschule oder auf die theoretische Lehrabschlussprüfung
- von Nachhilfekursen auf Pflichtschulniveau in den Bereichen Deutsch, Mathematik oder lebende Fremdsprache
- die durch zusätzlichen Besuch von Berufsschulstufen bei Lehrzeitanrechnungen, verkürzter Lehrzeit oder Versäumen einer Berufsschulstufe durch Lehrplatzwechsel entstehen.

Die Förderung beträgt 100 % der Kurskosten, max. € 3.000,- pro Lehrling über die gesamte Lehrzeitdauer. Bei Wiederholung und zusätzlichem Besuch der Berufsschule wird die Bruttotehrlingsentschädigung während der Zeit des zusätzlichen Berufsschulunterrichts abgegolten.

Mehr Informationen unter [www.lehre-foerdern.at](http://www.lehre-foerdern.at)

### Lehrstellenförderung: Weiterbildung der Ausbilder:innen

Die Förderhöhe beträgt 75 % der Kurskosten und max. € 2.000,- pro Ausbilder (Voraussetzung = Ausbilderqualifikation) und Kalenderjahr. Gefördert werden Weiterbildungsmaßnahmen mit Bezug zur Ausbilderqualifikation (z.B. Persönlichkeitsbildung). Nicht gefördert werden fachliche Weiterbildungen.

Mehr Informationen unter [www.lehre-foerdern.at](http://www.lehre-foerdern.at)

### Steuervorteile durch Weiterbildung

Weiterbildungskosten sind als Betriebsausgaben von der Steuer absetzbar. Dabei handelt es sich um Aufwendungen, die durch berufliche Fortbildung entstanden sind, wie zum Beispiel Kurs- und Seminarkosten, Kosten für Lehrbehelfe und auch Fahr- und Nächtigungskosten (hierfür gilt jedoch eine Obergrenze). Können diese Aufwendungen nachgewiesen werden (mittels Vorlage einer Rechnung), so dürfen sie Unternehmer:innen als Betriebsausgaben absetzen.

Mehr Informationen unter [www.bmf.gv.at](http://www.bmf.gv.at)

### Infos zu den Förderungen erhalten Sie vom WIFI-Kundenservice:

E [info@wifisalzburg.at](mailto:info@wifisalzburg.at)  
T +43(0)662 8888-411 oder unter  
[www.wifisalzburg.at/foerdern](http://www.wifisalzburg.at/foerdern)

## Für Sie da:



**Ursula Winter, Dipl.-FW**  
**Referatsleiterin Tourismus & Freizeitwirtschaft**  
T +43 662 8888 421  
E uwinter@wifisalzburg.at



**Daniela Hofer**  
**Assistentin**  
T +43 662 8888 404  
E dhofer@wifisalzburg.at



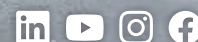
**Duygu Dogan**  
**Assistentin**  
T +43 662 8888 403  
E ddogan@wifisalzburg.at



**Doreen Rüdiger**  
**Assistentin**  
T +43 662 8888 433  
E druediger@wifisalzburg.at



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**



### Information und Kontakt:

WIFI Salzburg, Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg  
T +43 662 8888 411 | E info@wifisalzburg.at | wifisalzburg.at

Impressum: Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der  
Wirtschaftskammer Salzburg, Redaktion und für den Inhalt verantwortlich:  
Ursula Winter, Dipl.-FW, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg.

Gender-Hinweis: Auf das Hinzufügen der jeweiligen weiblichen oder  
diversen Formulierungen wurde bei geschlechterspezifischen  
Hinweisen im Sinne der flüssigen Lesbarkeit verzichtet.

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.  
Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Salzburg.  
Diese finden Sie unter [www.wifisalzburg.at/agb](http://www.wifisalzburg.at/agb). Stand: 08/2024