

**1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)****Zeugnis über die Meisterprüfung im
Fleischer-Handwerk (*Bachelor Professional im Fleischer-Handwerk*)****2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (..)**

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus

3. PROFIL DER BERUFLICHEN HANDLUNGSFÄHIGKEIT

Meister/Meisterinnen im Fleischer-Handwerk verfügen über die fachlichen, methodischen, sozialen und persönlichen Kompetenzen, um einen Fleischer-Betrieb zu führen und zu organisieren. Sie können Kundenanforderungen analysieren und unter Berücksichtigung dieser:

- Lösungen erarbeiten und anbieten, insbesondere
 - Schlachttiere nach Ernährungs- und Gesundheitszustand beurteilen, auswählen sowie deren Transport bestimmen, insbesondere unter Berücksichtigung tierschutzrechtlicher Vorschriften, Schlachtverfahren unter Berücksichtigung von Tierarten und Tierschutz bestimmen,
 - Rezepturen für Fleischerzeugnisse und verzehrfertige Speisen, insbesondere unter Berücksichtigung der Inhaltsstoffe, ernährungsphysiologischer Grundlagen sowie von Markttrends, entwickeln und dokumentieren,
 - Arten und Eigenschaften zu verarbeitender Gewürze, Zutaten und Zusatzstoffe unterscheiden und beurteilen sowie deren Einsatz bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen begründen,
- Produkte herstellen, kontrollieren und übergeben, insbesondere
 - Schlachttiere schlachten, Tierkörper, -hälften, -viertel und Fleischteilstücke nach Handelsklassen beurteilen, zur Verarbeitung und für den Verkauf zerlegen, ausbeinen sowie Fleischteile herrichten und Zuschnitte sortieren,
 - Fleischeigenschaften und -reifung prüfen und für die Herstellung von Fleischerzeugnissen beurteilen,
 - Fleisch- und Wursterzeugnisse sowie Fleisch-, Wurst- und Mischkonserven herstellen; Fleischgerichte und verzehrfertige Fleischerzeugnisse herrichten und zubereiten sowie unter Einsatz von Verpackungs-, Kühl- und Gefriertechnik haltbar machen und lagern,
 - Produktinformationen, insbesondere Kennzeichnung und Etikettierung, unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben erstellen sowie für die Rückverfolgbarkeit der Produkte dokumentieren,
 - Verkaufs- und Ladenkonzepte unter Berücksichtigung eines kundenorientierten Serviceangebotes entwickeln und umsetzen, Verkaufsräume sowie Schaufflächen unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen sowie saisonaler und regionaler Besonderheiten ausstatten, Fleischerzeugnisse präsentieren,
 - Buffets mit Fleischgerichten und Fleischerzeugnissen nach Kundenwünschen planen, anrichten und dekorieren.

Dabei treffen sie technische, kaufmännische, personalwirtschaftliche und rechtlich begründete Entscheidungen, setzen diese um und begründen diese. Dies beinhaltet insbesondere:

- Arbeits- und Geschäftsprozesse in verantwortlicher Position aus unternehmerischer Perspektive planen, steuern und kontrollieren sowie Qualität und Nachhaltigkeit sicherstellen,
- Mitarbeiter / Mitarbeiterinnen führen, Weiterbildung ermöglichen und weitere Maßnahmen der Personalentwicklung umsetzen,
- Auszubildende unter Berücksichtigung pädagogischer und rechtlich-organisatorischer Anforderungen in ihrem Handwerk qualifizieren.

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Meister/Meisterinnen im Fleischer-Handwerk führen selbstständig Unternehmen oder übernehmen Führungsaufgaben in Betrieben und Betriebsstätten des Fleischer-Handwerks. Sie übernehmen in handwerklichen oder industriellen Unternehmen neben der Leistungserstellung eine oder mehrere der folgenden Tätigkeiten:

- kaufmännische-betriebswirtschaftliche Leitung
- technische Leitung
- Organisation der Ausbildung und Personalentwicklung

(*) Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsse 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: www.cedefop.eu.int/transparency

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</p> <p>Handwerkskammer</p>	<p>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</p> <p>Handwerkskammer</p>
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>Zweite Fortbildungsstufe: Bachelor Professional nach § 42a Abs.1 Nr. 2 HWO</p> <p>Dieser Abschluss ist dem Europäischen und Deutschen Qualifikationsrahmen (EQR, DQR) Niveau 6 zugeordnet; vergleiche Bekanntmachung vom 01.08.2013 (BAnz AT 20.11.2013 B2).</p> <p>ISCED 55</p>	<p>Bewertungsskala / Bestehensregeln</p> <p>100-92 Punkte = 1 = sehr gut unter 92 - 81 Punkte = 2 = gut unter 81 - 67 Punkte = 3 = befriedigend unter 67 - 50 Punkte = 4 = ausreichend unter 50 - 30 Punkte = 5 = mangelhaft unter 30 - 0 Punkte = 6 = ungenügend</p> <p>Zum Erwerb des Meistertitels im Fleischer-Handwerk wurden alle Prüfungsteile bestanden (§ 21 Abs. 2 MPVerfVO).</p>
<p>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</p> <p>Der Fortbildungsabschluss eröffnet den Zugang zur nächsten Qualifikationsebene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geprüfter Betriebswirt/Geprüfte Betriebswirtin nach der Handwerksordnung • Geprüfter Berufspädagoge/Geprüfte Berufspädagogin <p>sowie den Zugang zu hochschulischen Bildungsangeboten.</p>	<p>Internationale Abkommen</p> <p>Auf dem Gebiet der beruflichen Bildung bestehen auf der Basis bilateraler Abkommen zwischen Deutschland und Österreich Gemeinsame Erklärungen über die Vergleichbarkeit von Abschlüssen in den jeweiligen Berufsbildungssystemen.</p>
<p>Rechtsgrundlage</p> <p>Nach § 45 (BGBl. I S. 3074; 2006 I S. 2095):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verordnung über das Meisterprüfungsberufsbild und über die Prüfungsanforderungen in den Teilen I und II der Meisterprüfung im Fleischer-Handwerk, vom 4. Oktober 2012 (BGBl. I. S. 2109) sowie die • Verordnung über die Meisterprüfung in den Teilen III und IV im Handwerk und in handwerksähnlichen Gewerben (AMVO) vom 26. Oktober 2011 (BGBl. I S. 2149), ebenso • Verordnung über das Zulassungs- und allgemeine Prüfungsverfahren für die Meisterprüfung im Handwerk und in handwerksähnlichen Gewerben (MPVerfVO) vom 17. Dezember 2001 (BGBl. I S. 4154), geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 26. Oktober 2011 (BGBl. I S. 2145), zuletzt durch Artikel 106 des Gesetzes vom 29. März 2017 (BGBl. I S. 626) geändert. 	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Der Fortbildungsabschluss wird durch das Bestehen einer Prüfung vor der unter 5. genannten Stelle erworben. Zur Prüfung wird grundsätzlich zugelassen, wer

1. eine erfolgreich abgelegte Gesellenprüfung oder
2. eine Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf oder
3. eine Gleichwertigkeitsfeststellung nach § 40a der HwO nachweist.

Daneben sind weitere Wege zu Prüfungszulassung in §49 HwO geregelt.

Zusätzliche Informationen

Alle Angaben beziehen sich auf den Stand 12/22.

Der Erwerb der in der Fortbildungsprüfung nachzuweisenden beruflichen Handlungsfähigkeit erfolgt in der Regel im Rahmen von Bildungsmaßnahmen. Die Absolventen verfügen regelmäßig über mehrjährige Berufspraxis.