

§ 2 FleiMstrV 2012 — Meisterprüfungsberufsbild

Fleischermeisterverordnung

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

Im Fleischer-Handwerk sind zum Zwecke der Meisterprüfung folgende Fertigkeiten und Kenntnisse zum Nachweis der beruflichen Handlungskompetenz zu berücksichtigen:

1. Kundenwünsche ermitteln, Kunden beraten, Serviceleistungen anbieten, Auftragsverhandlungen führen und Auftragsziele festlegen, Leistungen kalkulieren und Angebote erstellen, Verträge schließen,
2. Aufgaben der technischen, kaufmännischen und personalwirtschaftlichen Betriebsführung wahrnehmen, insbesondere unter Berücksichtigung der Betriebsorganisation, der betrieblichen Aus- und Weiterbildung, des Qualitätsmanagements, des Arbeitsschutzrechtes, des Datenschutzes, des Umweltschutzes sowie von Informations- und Kommunikationssystemen,
3. Auftragsabwicklungsprozesse planen, organisieren und überwachen,
4. Aufträge durchführen, insbesondere unter Berücksichtigung von Herstellungsverfahren, Rezepturen und gestalterischen Aspekten, berufsbezogenen rechtlichen Vorschriften, auch für Lebensmittel, Personal- und Arbeitshygiene, technischen Normen sowie der allgemein anerkannten Regeln der Technik, Personal, Material und Geräten sowie Möglichkeiten zum Einsatz von Auszubildenden,
5. Schlachttiere nach Ernährungs- und Gesundheitszustand beurteilen, auswählen sowie deren Transport bestimmen, insbesondere unter Berücksichtigung tierschutzrechtlicher Vorschriften,
6. Schlachtverfahren unter Berücksichtigung von Tierarten und Tierschutz bestimmen; Schlachttiere schlachten,
7. Tierkörper, -hälften, -viertel und Fleischteilstücke nach Handelsklassen beurteilen, zur Verarbeitung und für den Verkauf zerlegen, ausbeinen sowie Fleischteile herrichten und Zuschnitte sortieren,
8. Rezepturen für Fleischerzeugnisse und verzehrfertige Speisen, insbesondere unter Berücksichtigung der Inhaltsstoffe, ernährungsphysiologischer Grundlagen sowie von Markttrends, entwickeln und dokumentieren,
9. Fleischeigenschaften und -reife prüfen und für die Herstellung von Fleischerzeugnissen beurteilen,
10. Arten und Eigenschaften zu verarbeitender Gewürze, Zutaten und Zusatzstoffe unterscheiden und beurteilen sowie deren Einsatz bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen begründen,
11. Natur- und Kunstdärme nach Eigenschaften und Kaliber beurteilen; Verwendungszwecke bestimmen und begründen,
12. Lebensmittel- und Oberflächenproben für lebensmittelchemische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren entnehmen und zur Analyse bereitstellen,
13. Fleisch- und Wursterzeugnisse sowie Fleisch-, Wurst- und Mischkonserven herstellen,
14. Fleischgerichte und verzehrfertige Fleischerzeugnisse herrichten und zubereiten sowie unter Einsatz von Verpackungs-, Kühl- und Gefriertechnik haltbar machen und lagern,
15. Produktinformationen, insbesondere Kennzeichnung und Etikettierung, unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben erstellen sowie für die Rückverfolgbarkeit der Produkte dokumentieren,
16. Verkaufs- und Ladenkonzepte unter Berücksichtigung eines kundenorientierten Serviceangebotes entwickeln und umsetzen,
17. Verkaufsräume sowie Schauplätze unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen sowie saisonaler und regionaler Besonderheiten ausstatten; Fleischerzeugnisse präsentieren,
18. Buffets mit Fleischgerichten und Fleischerzeugnissen nach Kundenwünschen planen, herstellen, anrichten, dekorieren und präsentieren,

19. Konzepte für Betriebsstätten einschließlich Betriebs- und Lageraustattung sowie für logistische Prozesse entwickeln und umsetzen,
20. Qualitätskontrollen durchführen, Fehler, Mängel und Störungen analysieren und beseitigen, Ergebnisse bewerten und dokumentieren,
21. durchgeführte Leistungen dokumentieren sowie Nachkalkulationen durchführen und die Auftragsabwicklung auswerten.

Zitiervorschlag: § 2 FleiMstrV 2012

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/FleiMstrV%202012/2>