

§ 7 FleiMstrV 2012 — Ziel, Gliederung und Inhalt des Teils II

Fleischermeisterverordnung

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(1) Durch die Prüfung in Teil II hat der Prüfling in den in Absatz 2 Satz 2 Nummer 1 bis 3 genannten Handlungsfeldern seine berufliche Handlungskompetenz dadurch nachzuweisen, dass er die erforderlichen fachtheoretischen Kenntnisse im Fleischer-Handwerk zur Lösung komplexer beruflicher Aufgabenstellungen anwendet.

(2) In jedem der nachfolgend aufgeführten Handlungsfelder ist mindestens eine komplexe fallbezogene Aufgabe zu bearbeiten. Die fallbezogenen Aufgaben sind handwerksspezifisch, wobei die in den Handlungsfeldern nach den Nummern 1 bis 3 aufgeführten Qualifikationen auch handlungsfeldübergreifend verknüpft werden können.

1. Lebensmitteltechnologie und LebensmittelrechtDer Prüfling hat nachzuweisen, dass er in der Lage ist, lebensmitteltechnologische und lebensmittelrechtliche Aufgaben unter Berücksichtigung wirtschaftlicher und ökologischer Aspekte in einem Fleischereibetrieb zu bearbeiten. Dabei soll er berufsbezogene Sachverhalte analysieren und bewerten. Bei der jeweiligen Aufgabenstellung sollen mehrere der unter den Buchstaben a bis g aufgeführten Qualifikationen verknüpft werden:

- a) Transportmöglichkeiten für Schlachttiere unter Berücksichtigung tierschutzrechtlicher Bestimmungen aufzeigen, auswählen und Auswahl begründen,
- b) Schlachtverfahren unter Berücksichtigung von Tierarten und Tierschutz beurteilen; Prüfverfahren zur Feststellung der Schlachttierqualität aufzeigen, Kontrollmöglichkeiten erläutern,
- c) Tierkörper, -hälften und -viertel im Hinblick auf Qualität, Eigenschaften, Fleischreifung und Möglichkeiten zum Verkauf und zur Verarbeitung beurteilen; Fleischteile und Zuschnitte zuordnen,
- d) Rezepturen für Fleischgerichte und -erzeugnisse unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Grundlagen darstellen und abwandeln,
- e) Herstellungsverfahren von Fleischerzeugnissen auswählen, Auswahl begründen,
- f) Möglichkeiten der Konservierung, Verpackung und Lagerung von Gewürzen, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen sowie Fleischerzeugnissen zur Qualitätserhaltung, auch unter Einsatz von Kühl- und Gefriertechnik, bestimmen und begründen,
- g) Produktinformationen, insbesondere Kennzeichnung und Etikettierung, unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben erstellen sowie für die Rückverfolgbarkeit der Produkte dokumentieren;

2. AuftragsabwicklungDer Prüfling hat nachzuweisen, dass er in der Lage ist, Auftragsabwicklungsprozesse in einem Fleischereibetrieb, auch unter Anwendung branchenüblicher Software, erfolgs-, kunden- und qualitätsorientiert zu planen, deren Durchführung zu kontrollieren und sie abzuschließen. Bei der jeweiligen Aufgabenstellung sollen mehrere der unter den Buchstaben a bis f aufgeführten Qualifikationen verknüpft werden:

- a) Möglichkeiten der Auftragsbeschaffung darstellen,
- b) Angebotsunterlagen erstellen und Angebote auswerten, eine Angebotskalkulation durchführen,
- c) Methoden und Verfahren der Arbeitsplanung und -organisation unter Berücksichtigung der Herstellungsverfahren und der Arbeitshygiene sowie des Einsatzes von Personal, Material und Geräten aufzeigen und bewerten, dabei qualitätssichernde Aspekte darstellen sowie Schnittstellen zwischen Arbeitsbereichen berücksichtigen,
- d) berufsbezogene rechtliche Vorschriften und technische Normen sowie anerkannte Regeln der Technik anwenden, insbesondere die Haftung bei der Herstellung und bei Dienstleistungen beurteilen,
- e) den auftragsbezogenen Einsatz von Material, Maschinen und Geräten bestimmen und begründen,

- f) Mengen ermitteln und berechnen, eine Nachkalkulation durchführen;
3. Betriebsführung und Betriebsorganisation Der Prüfling hat nachzuweisen, dass er in der Lage ist, Aufgaben der Betriebsführung und Betriebsorganisation in einem Fleischereibetrieb unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorschriften, auch unter Anwendung von Informations- und Kommunikationssystemen, wahrzunehmen. Bei der jeweiligen Aufgabenstellung sollen mehrere der unter den Buchstaben a bis j aufgeführten Qualifikationen verknüpft werden:
- a) Verkaufs- und Vertriebskonzepte erstellen und beurteilen,
 - b) betriebliche Kosten ermitteln, dabei betriebswirtschaftliche Zusammenhänge berücksichtigen,
 - c) betriebliche Kostenstrukturen überprüfen; betriebliche Kennzahlen ermitteln,
 - d) Marketingmaßnahmen zur Kundenpflege und zur Gewinnung neuer Kunden vor dem Hintergrund technischer und wirtschaftlicher Entwicklungen erarbeiten,
 - e) die Bedeutung des betrieblichen Qualitätsmanagements für den Unternehmenserfolg darstellen, Maßnahmen des Qualitätsmanagements festlegen und begründen,
 - f) Aufgaben der Personalverwaltung wahrnehmen; Notwendigkeit der Personalentwicklung, insbesondere in Abhängigkeit von Auftragslage und Auftragsabwicklung, begründen,
 - g) betriebsspezifische Maßnahmen zur Einhaltung der arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen und des Umweltschutzes entwickeln; Gefahrenpotenziale beurteilen und Maßnahmen zur Gefahrenvermeidung und -beseitigung festlegen,
 - h) die gewerkspezifische Betriebs- und Lagerausstattung sowie logistische Prozesse planen und darstellen,
 - i) den Nutzen des Einsatzes von Informations- und Kommunikationssystemen, insbesondere für Kundenbindung und -pflege sowie Warenwirtschaft begründen,
 - j) den Nutzen zwischenbetrieblicher Kooperationen auftragsbezogen prüfen, Konsequenzen, insbesondere für die betriebsinterne Organisation sowie das betriebliche Personalwesen, aufzeigen und bewerten.

Zitiervorschlag: § 7 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%202012/7>