7186 Fleischer:in - Vorbereitung auf die Meisterprüfung Modul 3
fachlich-schriftliche Vorbereitung

Sie bereiten sich auf den fachlich schriftlichen Teil der Meisterprüfung im Fleischerhandwerk vor.

Die Trainingsziele:

Sie können die Gegenständer der Meisterprüfung in der betrieblichen Praxis anwenden und die Prüfung mit mehr Sicherheit absolvieren:

- Fachrechnen
- Fachkalkulation
- Angebotserstellung

Die Zielgruppe:

Alle Personen, die sich auf die Meisterprüfung vorbereiten möchten.

Vorbereitung auf die Meisterprüfung:

- Modul 1 – Praktische Fachausbildung (Vorbereitung auf den fachlich praktischen Prüfungsteil)
- Modul 2 – Theoretische Fachausbildung (Vorbereitung auf den fachlich mündlichen Prüfungsteil)
- Modul 3 - Betriebswirtschaft im Fleischerhandwerk (Vorbereitung auf den fachlich schriftlichen Prüfungsteil)
- Modul 5 – Betriebswirtschaft-Basisausbildung (Vorbereitung auf den Prüfungsteil Unternehmerprüfung)

Die Meisterprüfung:

Einzige Voraussetzung für den Prüfungsantritt ist die Vollendung des 18. Lebensjahres.
Prüfungsstelle ist die Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer OÖ, Wiener Straße 150, 4020 Linz.
Tel. 05-90909-4041, Herr Manfred Meindl oder Internet: http://wko.at/ooe/bp.

Die Meisterprüfung besteht aus 5 Modulen:

- Modul 1: Fachlich praktische Prüfung
- Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung
- Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfung
- Modul 4: Ausbilderprüfung (entfällt bei erfolgreich abgelegter Unternehmerprüfung oder erfolgreich absolviertem Ausbildertraining)
- Modul 5: Unternehmerprüfung

Für Anmeldung und nähere Informationen wenden Sie sich bitte an die Prüfungsstelle.

Unternehmerprüfung und Ausbilderprüfung:

Nähere Informationen zur Unternehmerprüfung und Ausbilderprüfung (Entfall, Anmeldung, Prüfungsgebühr,) finden Sie unter:
https://www.wko.at/service/bildung-lehre/unternehmerpruefung-ausbilderpruefung.html