

# Verordnung über die Meisterprüfung in den Teilen I und II im Fleischer-Handwerk (Fleischermeisterverordnung - FleiMstrV)

FleiMstrV

Ausfertigungsdatum: 04.10.2012

Vollzitat:

"Fleischermeisterverordnung vom 4. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2109), die durch Artikel 2 Absatz 75 der  
Verordnung vom 18. Januar 2022 (BGBl. I S. 39) geändert worden ist"

**Stand:** Geändert durch Art. 2 Abs. 75 V v. 18.1.2022 I 39

## Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1.1.2013 +++)

## Eingangsformel

Auf Grund des § 45 Absatz 1 der Handwerksordnung, der zuletzt durch Artikel 3 Nummer 1 des Gesetzes vom 11.  
Juli 2011 (BGBl. I S. 1341) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie  
im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

## § 1 Gegenstand

Die Meisterprüfung besteht aus vier selbstständigen Prüfungsteilen. Diese Verordnung regelt das  
Meisterprüfungsberufsbild sowie die Prüfung in den Teilen I und II der Meisterprüfung im Fleischer-Handwerk.

## § 2 Meisterprüfungsberufsbild

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 -reifung 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 Gefiertechnik 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.

### **§ 3 Ziel und Gliederung des Teils I**

(1) Durch die Prüfung in Teil I hat der Prüfling seine berufliche Handlungskompetenz dadurch nachzuweisen, dass er komplexe berufliche Aufgabenstellungen lösen und dabei wesentliche Tätigkeiten des Fleischer-Handwerks meisterhaft verrichten kann.

(2) Der Teil I der Meisterprüfung umfasst als Prüfungsbereich ein Meisterprüfungsprojekt und ein darauf bezogenes Fachgespräch.

### **§ 4 Meisterprüfungsprojekt**

(1) Der Prüfling hat ein Meisterprüfungsprojekt durchzuführen, das einem Kundenauftrag entspricht. Die auftragsbezogenen Anforderungen werden vom Meisterprüfungsausschuss festgelegt. Hierzu sollen Vorschläge des Prüflings berücksichtigt werden. Auf dieser Grundlage erarbeitet der Prüfling ein Umsetzungskonzept, einschließlich einer Zeit- und Materialbedarfsplanung. Dieses hat er vor der Durchführung des Meisterprüfungsprojekts dem Meisterprüfungsausschuss zur Genehmigung vorzulegen. Der Meisterprüfungsausschuss prüft, ob das Umsetzungskonzept den auftragsbezogenen Anforderungen entspricht.

(2) Das Meisterprüfungsprojekt besteht aus Planungs-, Durchführungs-, Kontroll- und Dokumentationsarbeiten.

(3) Als Meisterprüfungsprojekt ist ein Buffet mit Fleischgerichten und -erzeugnissen für acht bis zehn Personen für einen besonderen Anlass zu entwerfen, zu planen und zu kalkulieren sowie ein Angebot zu erstellen. Dabei können Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen, insbesondere verschiedener Altersgruppen, sowie diätetische Vorgaben Berücksichtigung finden. Auf dieser Grundlage sind die Produkte herzustellen, anzurichten und verkaufsgerecht zu präsentieren sowie die Rezepturen und die durchgeführten Arbeiten zu kontrollieren und zu dokumentieren. Das Buffet umfasst zwei vom Prüfling herzustellende Wurstsorten, von denen eine Sorte Rindfleisch von einer auszubeinenden und fein zu zerlegenden Rinderpistole enthalten muss. Eine der Wurstsorten ist aus dem Produktbereich Brühwurst, Spitzenqualität mit Einlage, mindestens Kaliber 90 zu wählen. Die andere Wurstsorte ist aus dem Produktbereich Brüh-, Roh- oder Kochwurst auszuwählen; diese Auswahl kann durch den Prüfungsausschuss auf 20 Wurstsorten beschränkt werden. Außerdem sind mindestens drei weitere unterschiedliche Fleischerzeugnisse herzustellen, die das anlassbezogene Gesamtkonzept vervollständigen. Hierfür kommen insbesondere Braten, portionsgleiche Kurzbratartikel, Fleischgerichte mit Beilagen, Pasteten oder Grillplatten in Betracht.

(4) Die Entwurfs-, Planungs- und Kalkulationsunterlagen werden mit 30 Prozent, die durchgeführten Arbeiten mit 50 Prozent und die Dokumentationsunterlagen mit 20 Prozent gewichtet.

## **§ 5 Fachgespräch**

Über das abgeschlossene Meisterprüfungsprojekt hat der Prüfling in einem Fachgespräch nachzuweisen, dass er befähigt ist,

1. die fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen, die dem Meisterprüfungsprojekt zugrunde liegen,
2. den Ablauf des Meisterprüfungsprojekts zu begründen,
3. mit dem Meisterprüfungsprojekt verbundene berufsbezogene Probleme sowie deren Lösungen darzustellen und dabei neue Entwicklungen zu berücksichtigen.

## **§ 6 Prüfungsdauer und Bestehen des Teils I**

(1) Das Meisterprüfungsprojekt dauert drei Arbeitstage. Das Fachgespräch soll höchstens 30 Minuten dauern.

(2) Das Meisterprüfungsprojekt und das Fachgespräch werden gesondert bewertet. Die Prüfungsleistungen im Meisterprüfungsprojekt und im Fachgespräch werden im Verhältnis 3:1 gewichtet. Hieraus wird eine Gesamtbewertung gebildet.

(3) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des Teils I der Meisterprüfung ist eine insgesamt ausreichende Prüfungsleistung, wobei die Prüfung weder im Meisterprüfungsprojekt noch im Fachgespräch mit weniger als 30 Punkten bewertet worden sein darf.

## **§ 7 Ziel, Gliederung und Inhalt des Teils II**

(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 Lebensmittelrecht**

Der 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. Auftragsabwicklung**

Der 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.

## **Fußnote**

§ 7 Abs. 1 Kursivdruck: Müsste richtig lauten "Absatz 2 Satz 3 Nummer 1 bis 3"

## **§ 8 Prüfungsdauer und Bestehen des Teils II**

(1) Die Prüfung in Teil II ist schriftlich durchzuführen und dauert in jedem Handlungsfeld drei Stunden. Eine Prüfungsdauer von sechs Stunden täglich darf nicht überschritten werden.

(2) Die Gesamtbewertung des Teils II wird aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen der Handlungsfelder nach § 7 Absatz 2 gebildet.

(3) Wurden in höchstens zwei der in § 7 Absatz 2 genannten Handlungsfelder jeweils mindestens 30 und weniger als 50 Punkte erreicht, kann in einem dieser Handlungsfelder eine mündliche Ergänzungsprüfung durchgeführt werden, wenn diese das Bestehen des Teils II der Meisterprüfung ermöglicht.

(4) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des Teils II der Meisterprüfung ist eine insgesamt ausreichende Prüfungsleistung. Die Prüfung des Teils II ist nicht bestanden, wenn

1. ein Handlungsfeld mit weniger als 30 Punkten bewertet worden ist oder
2. nach durchgeführter Ergänzungsprüfung zwei Handlungsfelder jeweils mit weniger als 50 Punkten bewertet worden sind.

## **§ 9 Allgemeine Prüfungs- und Verfahrensregelungen, weitere Regelungen zur Meisterprüfung**

(1) Die Vorschriften der Meisterprüfungsverfahrensverordnung bleiben unberührt.

(2) Die Prüfung in den Teilen III und IV der Meisterprüfung bestimmt sich nach der Allgemeinen Meisterprüfungsverordnung vom 26. Oktober 2011 (BGBl. I S. 2149) in der jeweils geltenden Fassung.

## **§ 10 Übergangsvorschrift**

(1) Die bis zum 31. Dezember 2012 begonnenen Prüfungsverfahren werden nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt. Erfolgt die Anmeldung zur Prüfung bis zum Ablauf des 30. Juni 2013, sind auf Verlangen des Prüflings die bis zum 31. Dezember 2012 geltenden Vorschriften anzuwenden.

(2) Prüflinge, die die Prüfung nach den bis zum 31. Dezember 2012 geltenden Vorschriften nicht bestanden haben und sich bis zum 31. Dezember 2014 zu einer Wiederholungsprüfung anmelden, können auf Verlangen die Wiederholungsprüfung nach den bis zum 31. Dezember 2012 geltenden Vorschriften ablegen.

## **§ 11 Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2013 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Fleischermeisterverordnung vom 19. Juni 1996 (BGBl. I S. 882), die durch Artikel 4 der Verordnung vom 19. Oktober 2007 (BGBl. I S. 2461) geändert worden ist, außer Kraft.