

Modulgliederung: - freigegeben für Südthüringen durch Innung
 - Stand: 27.01.2011 / 0

Modul	Übersicht der bestehenden Lehr- und Lernaufträge (LLA)	Stand
Modul 1		
Grundlagen <i>und</i> Schweinefleisch	1.1 Einführung eines neuen Mitarbeiters/ einer neuen Mitarbeiterin 1.2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein 1.3 Herstellen von Hackfleisch 1.4 Herstellen von küchenfertigen Fleisch-Erzeugnissen 1.5 Informieren über Fleischereiprodukte	211211 / 0 211211 / 0 211211 / 0 221211 / 0 221211 / 0
Modul 2		
Rindfleisch <i>und</i> Wurstherstellung	2.1 Beurteilen und Zerlegen von Rind 2.2 Herstellen von Roh- und Kochpökelfleisch 2.3 Herstellen von Kochwurst 2.4 Herstellen von Brühwurst 2.5 Herstellen von Rohwurst	160112 / 0 160112 / 0 160112 / 0 160112 / 0 160112 / 0
Modul 3		
besondere Produkte <i>und</i> Veranstaltungsservice	3.1 Herstellen von verzehrfertigen Produkten (Schweineschnitzel, panierte Koteletts, Kanapees und Feinkostsalate) 3.2 Gewinnen von Rohstoffen 3.3 Herstellen von besonderen Fleisch- und Wurstwaren 3.4 Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen, Verpacken von Produkten	021111 / 0 021111 / 0 031111 / 0 081111 / 0

Kontakt:

Informationen und/ oder Unterlagen anfordern unter:

Handwerkskammer Südthüringen
 BTZ Rohr-Kloster
 Kloster 1
 98530 Rohr

Manuela Groß-Hatzky

Telefon 036844 / 4 73 61

E-Mail: manuela.gross@btz-rohr.de