

Gemeinsam bewegt sich mehr: Seminar zur Meisterprüfung nach „NQR6“ in Linz

Der Titel Meister ist bereits seit einigen Jahren dem Bachelor gleichgestellt. Damit die Ausbildung für die Fleischer:innen weiterhin zeitgemäß und von hoher Qualität ist und bleibt, wurden die Richtlinien neu definiert. Nun wurden die ersten Ausbilder:innen und Prüfer:innen in einem dreitägigen LMAK-Seminar geschult.



Zurück auf der Schulbank: Bei diesem ersten Seminar haben Prüfer:innen und Vortragende der Meisterschulung und Meisterprüfung Fleischer aus Tirol, Kärnten, Oberösterreich und Salzburg teilgenommen.

© Beigestellt

Gemeinsamer Austausch? Gemeinsames Weiterkommen? Gemeinsam

an einem Strang ziehen? Genau das waren die großen Leitthemen für eine ganz spezielle Schulung, die Mitte Oktober in Linz stattfand. Fleischermeister:innen aus unterschiedlichen Teilen Österreichs trafen sich, um sich ausführlich zum Thema „Fleischermeister-Prüfung nach NQR6“ auszutauschen. Erfolgreich organisiert wurde dieses wichtige Seminar für die Vortragenden und Prüfer der Meisterkurse und der anschließenden Meisterprüfung-Fleischer in den genannten Bundesländern im Auftrag der **Bundesinnung für Lebensmittelgewerbe** von der **Lebensmittelakademie**.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Meisterprüfung neu**
- **Das hohe Niveau der Ausbildung**
- **Individuelles Service**

Meisterprüfung neu

Die Meisterprüfung auf NQR6-Niveau durchzuführen, bedeutet vor allem für die Vortragenden und Prüfer des Kurses viel Fachwissen, Arbeit und Kompetenz. Die Fleischer sind mit ihrer Meisterprüfung auf NQR6-Niveau die Vorreiter in ihrem Berufszweig. Vor allem in Oberösterreich hat man sich schon in den letzten Jahren sehr intensiv damit beschäftigt und ein ausgezeichnetes Konzept zur Durchführung des gesamten Kurses sowie der Meisterprüfung gemeinsam überlegt und auch umgesetzt. Ziel der Schulung war es, allen Beteiligten aus den unterschiedlichsten Bundesländern dieses Konzept vorzustellen, sich auszutauschen und gemeinsam daran zu arbeiten, um die Meisterprüfung für die Fleischer:innen in ganz Österreich konsequent auf

LMAk und Innungsmeister Raimund Plautz (v. l. n. r.) freuten sich u?ber die gelungene Schulung.

© Beigestellt

Das hohe Niveau der Ausbildung

Die drei Seminartage in Linz wurden genutzt, um die relevanten Inhalte fu?r die Kurse zur Meisterpru?fung genau unter die Lupe zu nehmen. Neben den Ablau?fen der Ausbildungsmodule hatten die Teilnehmer:innen des Seminars auch die Mo?glichkeit, selbst Kalkulationen durchzufu?hren. Auch die Pru?fungstage wurden ganz genau erarbeitet. Gemeinsam wurde daru?ber diskutiert, wie die Pru?fungstage ablaufen, worauf zu achten ist und vor allem, was es mit dem Leitwort des NQR6-Niveaus: „Kompetenzorientiertheit“ auf sich hat. Fu?r alle Beteiligten waren diese Fortbildungstage eine gro?e Bereicherung. Die gemeinsam ausgearbeiteten und diskutierten Inhalte konnten nach drei Tagen in die Bundesla?nder mitgenommen werden. Fu?r die Zukunft wird es wichtig sein, sich hier auch weiterhin abzustimmen und auf dem neuesten Stand zu bleiben. Denn nur so kann auch weiterhin eine Fleischermeisterpru?fung auf diesem hohen Niveau in ganz O?sterreich gewa?hrleistet werden.

Individuelles Service

Sie haben neue Ideen fu?r Weiterbildungen oder Sie brauchen Unterstu?tzung in speziellen Bereichen? Sie haben Interesse daran, Kurse zu Ihnen nach Hause zu holen? Dann melden Sie sich bei uns! Wir freuen uns auf neue Inputs! Schauen Sie doch auf unserer Homepage unter: www.LMAkademie.at vorbei.

Fu?r Fragen stehen wir unter: LM-Akademie@wko.at od. u. d. Telefonnummer 05 90900 3634 zur Verfu?gung!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at