

Zwischenprüfung

Sie gibt Auskunft über den bisherigen Erfolg der Ausbildung und ist Voraussetzung für die Zulassung zur Gesellen-/ Gehilfinnenprüfung.

Sie besteht aus einem theoretischen und praktischen Teil:

Schriftliche Kenntnisprüfung: Es werden projekthafte Aufgaben aus den Bereichen Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung sowie Betriebswirtschaftliches Handeln gelöst, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen.

Praktischen Prüfung: Vor einer Prüfungskommission aus Fleischerinnung, Vertretern der Ausbildungsbetriebe und Schule.
Hier werden z.B. Aufschnittplatten hergerichtet, Rollbraten gewickelt, belegte Brötchen und Kanapees erstellt und präsentiert sowie ein Verkaufsgespräch geführt.

Über den Erfolg der Prüfung erhalten Sie und Ihr Ausbildungsbetrieb einen schriftlichen Bescheid.