

## Fleischer\*in

Zuständige Innung	Prüfungsabnahme	Berufsschule	Lehrlingswart*in
Fleischerinnung Hamburg	Fleischerinnung Hamburg	Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk BS03	Jasmin Möding
Marktstraße 57 20357 Hamburg	Marktstraße 57 20357 Hamburg	Angerstraße 4 22087 Hamburg	DieFeinschmecker Frohme GmbH Frohmestraße 32 22457 Hamburg
Tel.: 040 35070400	Tel.: 040 35070400	Tel.: 040 42859-3423	Tel.: 040-3567501-13
Fax.: 040 437414	Fax.: 040 437414	Fax: 040 42859-3128	
E-Mail: <a href="mailto:info@fleischer-nord.de">info@fleischer-nord.de</a>	E-Mail: <a href="mailto:info@fleischer-nord.de">info@fleischer-nord.de</a>	E-Mail: <a href="mailto:info@bs03-hamburg.de">info@bs03-hamburg.de</a>	E-Mail: <a href="mailto:jmoeding@diefeinschmecker.de">jmoeding@diefeinschmecker.de</a>
Internet: <a href="http://www.fleischer-nord.de">www.fleischer-nord.de</a>	Internet: <a href="http://www.fleischer-nord.de">www.fleischer-nord.de</a>	Internet: <a href="http://www.bs03-hamburg.de">www.bs03-hamburg.de</a>	

### Ausbildungsvergütung Innungsempfehlung ab 01.08.2022

1. Lehrjahr:	900,00 Euro (brutto)
2. Lehrjahr:	1.000,00 Euro (brutto)
3. Lehrjahr:	1.100,00 Euro (brutto)

### Ausbildungsnachweis:

Informationen zum Thema Ausbildungsnachweise finden Sie unter: [Ausbildungsqualität - Handwerkskammer Hamburg \(hwk-hamburg.de\)](http://www.hwk-hamburg.de)

**Informationen für Ausbildungsbetriebe zur Höhe der Prüfungs- und ÜLU- Gebühren im Ausbildungsberuf Fleischer\*in**

<b>Prüfungen</b>	<b>Gebühr für Nicht-Innungsmitglieder</b>	<b>Gebühr für Innungsmitglieder</b>
Zwischenprüfung	250,00 Euro	150,00 Euro
Gesellenprüfung	480,00 Euro	250,00 Euro

<b>ÜLU-Lehrgänge</b>		<b>Dauer in Wochen</b>	<b>Ort der ÜLU</b>	<b>Gebühr für Nicht-Innungsmitglieder</b>	<b>Gebühr für Innungsmitglieder</b>
G/FLEI/01 (1. Lehrjahr)	Einführung in neuzeitliche Zerlegetechniken und Wurstherstellung	1 Woche	Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk BS03	300,00 Euro	300,00 Euro
FLEI1/01 (ab 2. Lehrjahr)	Neuzeitliche Zerlegetechniken, Wurstherstellung und Pökelfverfahren	1 Woche		355,00 Euro	355,00 Euro
FLEI2/01 (ab 2. Lehrjahr)	Neuzeitliche Techniken der Be- und Verarbeitung von Fleisch	1 Woche		380,00 Euro	380,00 Euro
FLEI3B/01 (ab 2. Lehrjahr)	Ausgewählte Techniken im Fleischerhandwerk (Variante ohne Schlachtung in der Berufsbildungsstätte)	1 Woche		345,00 Euro	345,00 Euro

Stand: Oktober 2023

(alle Angaben ohne Gewähr)