

Bildung mit Vollpension

Lernen und Wohnen
unter einem Dach



Werde Verkaufs- leiter/in

Dieser Lehrgang richtet sich an Fleischerei-Fachverkäufer/innen, die leitende Aufgaben im Verkauf übernehmen, selbstständig eine Filiale führen und Verkaufslehrlinge ausbilden wollen.

Die Fleischerschule Augsburg, eine verbandseigene Bildungseinrichtung des bayerischen Fleischerhandwerks, bietet Ihnen einen praxisorientierten Unterricht, der Sie optimal auf die anerkannte Fortbildungsprüfung zum/zur **Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk (Schwerpunkt Fleischerei)** vorbereitet. An unserer Schule unterrichten in allen Prüfungsteilen (Fachpraxis, Fachtheorie, wirtschaftliche und rechtliche Kenntnisse, berufs- und arbeitspädagogische Kenntnisse) neben den Fachkräften der Fleischerschule und den Mitarbeitern des Fleischerverbandes Bayern auch qualifizierte auswärtige Dozenten.

Der Lehrgang umfasst insgesamt 540 Unterrichtsstunden. Neben den speziell auf den Kurs abgestimmten schuleigenen Lehrgangsskripten werden im Unterricht auch noch geeignete Fachbücher verwendet. Das gesamte Unterrichtsmaterial ist in den Lehrgangsgebühren bereits enthalten.

KURSIHALTE:

- ✓ Fachpraxis
- ✓ Fachtheorie
- ✓ Wirtschaftliche Kenntnisse
- ✓ rechtliche Kenntnisse
- ✓ Berufs- und arbeitspädagogische Kenntnisse

KOSTEN:

Unterrichtsgebühr 4.300,00 €

(Vorbereitung auf alle vier Teile der Meisterprüfung, inklusive dem gesamten Unterrichtsmaterial)

Vollverpflegung 1.056,00 €

(Frühstück, Mittag- und Abendessen)

Unterkunft im eigenen Wohnheim der

Fleischerschule (nach Verfügbarkeit der Zimmer)

Einzelzimmer (inkl. Dusche, WC, kostenfreiem

WLAN): 1.260,00 €

Die Prüfungsgebühr der Handwerks-

kammer für Schwaben beträgt derzeit
730,00 € (Stand 01.10.2022).

AUFSTIEGS-BAFÖG

Eine Förderung durch das Aufstiegs-Bafög ist möglich. Mehr Infos auf der jeweiligen Kursseite.



Termine & Anmeldung zum/zur Verkaufsleiter/in

Beginnen Sie Ihren Erfolg – wir bereiten Ihnen den Weg dafür!

Kursanmeldung: per Fax senden an 0821/5 68 61-40 oder per E-Mail an info@fleischerschule.de

16. September bis 05. Dezember 2024

| | | |
|--|-------------------------------|------------------------------------|
| Nachname: <input type="text"/> | Vorname: <input type="text"/> | Geburtsdatum: <input type="text"/> |
| Straße, Hausnummer: <input type="text"/> | PLZ: <input type="text"/> | Wohnort: <input type="text"/> |
| E-Mail: <input type="text"/> | Telefon: <input type="text"/> | |

Unterkunft (Unterbringung nach Verfügbarkeit)

- keine Unterkunft erwünscht oder
- Einzelzimmer oder
- Doppelzimmer

Rechnung an Betrieb

- ja oder nein

| | | |
|--|---|---|
| Arbeitsstätte/Betrieb Name: <input type="text"/> | | |
| Arbeitsstätte Straße, Hausnummer: <input type="text"/> | Arbeitsstätte PLZ: <input type="text"/> | Arbeitsstätte Ort: <input type="text"/> |
| Arbeitsstätte E-Mail: <input type="text"/> | Arbeitsstätte Telefon: <input type="text"/> | |

Verpflegung

- keine Verpflegung erwünscht
- Vollverpflegung (Frühstück, Mittag- und Abendessen)
- Halbpension (Frühstück und Mittagessen)
- Mittagessen

Ort, Datum:

Unterschrift:

Die Verarbeitung Ihrer persönlichen Daten zum Zweck der Kursanmeldung erfolgt in Übereinstimmung mit unseren Datenschutzregeln als vertragliche oder vorvertragliche Maßnahme sowie nach den Regelungen des Bundesdatenschutzgesetzes. Mit der Unterschrift stimmen Sie zu, dass im Zusammenhang mit ihrer Anmeldung personenbezogene Daten gespeichert und verarbeitet werden. Weitere Informationen können Sie gerne in unseren Datenschutzhinweisen nachlesen. Absagen und Änderungen von Veranstaltungen aus wichtigen Gründen (z.B. Erkrankung des/der Referenten/-in, unzureichende Teilnehmerzahl) behalten wir uns vor. Sie werden in diesem Fall so rechtzeitig wie möglich informiert. Bei Nichterscheinen zum Kurs oder Absagen, die nicht mindestens 7 Tage vor Kursbeginn bei uns eingegangen ist, behalten wir uns vor, die Kursgebühr in Rechnung zu stellen.