

## Fleischer/-in

### Katalog der überbetrieblichen Ergänzungslehrgänge (MK224)

Stand: 01.06.2026

Modul Nummer	empfohlenes Ausbildungsjahr	Modulbezeichnung	Lehrgangsdauer in Tagen	Bereich
E1660	1	Einführung in Zerlegetechniken und Wurstherstellung	5	gewerblich
E1665	1	Zerlegetechnik, Wurstherstellung und Pökelfverfahren	5	gewerblich
E1081	2	Umweltschutz und Nachhaltigkeit	3	kaufmännisch
E1670	2	Techniken der Fleischbe- und -verarbeitung	5	gewerblich
E0031	3	Geschäftsprozesse und Qualitätsmanagement im Einsatzgebiet	5	gewerblich
E1675	3	Ausgewählte Techniken im Fleischerhandwerk	5	gewerblich

#### Hinweise:

Die Teilnahme an Ergänzungslehrgängen ist zum Teil förderfähig. Gefördert werden Auszubildende von Unternehmen mit weniger als 250 Mitarbeitern in Thüringen zum Zeitpunkt der Antragstellung, die von ihren Unternehmen zu Lehrgängen des Zuwendungsempfängers entsandt werden. Die Zahl der förderfähigen Tage richtet sich nach der aktuell gültigen Fassung der Ausbildungsrichtlinie für den Freistaat Thüringen ([www.aw-landesverwaltungsamt.thueringen.de](http://www.aw-landesverwaltungsamt.thueringen.de)).

**Bezüglich der Beauftragung der Lehrgänge wenden Sie sich bitte an die Thüringer Firmenausbildungsverbände bzw. Bildungsanbieter. Eine Liste ist auf den Internetseiten der Industrie- und Handelskammern erhältlich.**