

Bildung mit Vollpension

Lernen und Wohnen unter einem Dach



Werde Fleischsommelier/e

„Fleisch ist die Kernkompetenz unserer Fachgeschäfte und genau für diese Kompetenz steht der Fleisch-Sommelier beim Verbraucher“, so Konrad Ammon, Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Bayern.

Der zweiwöchige Kurs zum Fleischsommelier in Augsburg beinhaltet viele Praxis- aber auch einige Theorieteile und wird nach einer Prüfung mit einem Zertifikat abgeschlossen. Dozenten aus Handwerk, Wissenschaft und Handel zeigen aktuelle Entwicklungen, Zuschnitte (Special-Cuts) und Trends auf. Ein wichtiger Baustein ist aber auch die Produkt- und Selbstvermarktung als Sommelier. Wissen und Argumente, die beim Fleischverkauf notwendig sind, die Sensorik oder Themen wie Foodpairing und -completing werden angesprochen.

Das Wissen über Fleisch aus verschiedensten Gesichtspunkten steht damit im Mittelpunkt. Praktische und theoretische Tipps sollen den Metzgermeister beim Verkauf und der Argumentation unterstützen. Außerdem soll der Kurs wieder Lust auf den Verkauf von Fleisch und Fleischwaren machen.

KURSinHALTE:

- ✓ Aktuelle Zuschnitte
- ✓ Haltung, Rassen, Ursprung und Genetik
- ✓ BBQ und Zubereitung
- ✓ Sensorik und Gewürzkunde
- ✓ Foodpairing- und Foodcompleting
- ✓ Ernährungskunde
- ✓ Fleischreifung
- ✓ Positionierung und Vermarktung
- ✓ Aktuelle Fleischforschung
- ✓ Exotenfleisch

KOSTEN:

Die Kursgebühr beträgt 2.900,00 €

(Enthalten darin sind die umfangreichen Kursunterlagen sowie die Verkostungen und Getränke im Rahmen des Kurses.)

Vollverpflegung 200,00 € zzgl. MwSt

(Frühstück, Mittag- und Abendessen)

Unterkunft im eigenen Wohnheim der

Fleischerschule (nach Verfügbarkeit der Zimmer)

Einzelzimmer (inkl. Duche, WC, kostenfreiem WLAN): **300,00 € zzgl. MwSt**

Doppelzimmer (inkl. kostenfreiem WLAN): **260,00 € zzgl. MwSt**



Termine & Anmeldung zum/zur Fleischsommelier/e

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

17. Juni bis 28. Juni 2024

04. November bis 15. November 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

Verpflegung

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

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"/>	

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.