

Bildung mit Vollpension

Lernen und Wohnen unter einem Dach



Werde Wildsommelier/e

Wildfleisch wird beim Verbraucher immer beliebter, weshalb die Möglichkeiten in der Vermarktung steigen. Neben den traditionellen Bratenstücken gibt es aber mehr Möglichkeiten, sich bei den Kunden zu etablieren – wie zum Beispiel Steakschnitte aber auch Wurst- oder Schinkenspezialitäten.

Der zweiwöchige Kurs zum „Zertifizierten Wildsommelier“ bietet neben viel Praxiswissen auch die nötige Theorie, um dem Kunden das perfekte Geschmackserlebnis zu bieten. Internationale Referenten aus dem Jagd-, Fleisch- und Koch- sowie Foodbereich zeigen die breiten Möglichkeiten des Wildfleisches auf und bieten dabei den berühmten Blick über den Tellerrand. Dazu gehört neben der entsprechenden Hygiene auch der ethische Umgang mit der Jagd sowie die mögliche Vermarktung.

Wollen Sie zu diesen Profis gehören, dann ist der Kurs zum „Zertifizierten Wildsommelier“ genau das richtige. Neben der entsprechenden Kulinarik stehen die Sensorik und Weiterverarbeitung sowie die Zubereitung im Fokus. Ein Kurs für Wildspezialisten und Wildliebhaber, der Geschmack auf Wild macht.

KURSinHALTE:

- ✓ Special-Cuts von Reh/Hirsch und Wildschwein
- ✓ Fachgerechtes Zerlegen
- ✓ Wildveredelung Reifen und Räuchern
- ✓ Wurst und Schinken aus Wild
- ✓ Sensorik und Gewürzkunde
- ✓ Zubereitung / Foodpairing und -completing
- ✓ Fleischhygiene
- ✓ Kulturgeschichte Wild

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. Dusche, WC, kostenfreiem WLAN): **300,00 € zzgl. MwSt**

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



Termine & Anmeldung zum/zur Wildsommelier/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

04. März bis 15. März 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.