

# Bildung mit Vollpension

Lernen und Wohnen unter einem Dach



## Werde Asador/a

Grillen und BBQ sind nicht nur Trends, sondern werden mehr und mehr zu einer Lebenseinstellung. Außenküchen und Feuerstellen im Freien sind in den letzten Jahren auch in Deutschland zur Normalität geworden. Auch Grill- und Eventcaterings sind immer gefragter. Hier das Besondere zu bieten, das garantiert der Kurs zum Zertifizierten Asador.

Die Zubereitung von großen Fleischteilstücken über dem offenen Feuer auf speziell dafür entwickelten Geräten ist seit Anfang des Jahres ein zunehmender Trend. Hierbei ist nicht nur das Beherrschen des Feuers eine Grundlage, sondern auch das fachmännische Vorbereiten des Fleisches oder der Beilagen. Auch die richtige Würzsauce, wie ein Chimichurri, gehören zum Kurs. Ein Komplettpaket mit einem neuen Titel.

Werden Sie zum Zertifizierten Asador und damit zum Herrscher des Feuers.

### KUR SINHALTE:

- ✓ Einführung in das klassische Asado
- ✓ Vorbereitung der Fleischteile
- ✓ Zubereitung über offenem Feuer
- ✓ Herstellung der Beilagen
- ✓ Organisation eines klassischen Asados

### KOSTEN:

**Die Kursgebühr beträgt 1.500,00 € zzgl.**

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

**Vollverpflegung 17,00 € pro Tag zzgl.**

**MwSt.** (Frühstück, Mittag- und Abendessen)

**Unterkunft im eigenen Wohnheim** der Fleischerschule (nach Verfügbarkeit der Zimmer) **Einzelzimmer oder Doppelzimmer**

**zur Einzelnutzung** (inkl. Dusche, WC, kostenfreiem WLAN): **35,00 € zzgl. MwSt. pro Nacht und pro Person**



# Termine & Anmeldung zum/zur Asador/a

**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](mailto:info@fleischerschule.de)

**05. August bis 07. August 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.