

# Bildung mit Vollpension

Lernen und Wohnen unter einem Dach



## Werde Certified Meat Specialist – Sales

### Die Fleischexperten im Verkauf

Dieser Kurs richtet sich gezielt an Ihr Verkaufspersonal und geht weit über die normalen Basics hinaus. Es ist eine verkürzte Form des Fleischsommeliers für ihr Team hinter der Theke.

Tauchen Sie ein in die Rassenkunde von Rind und Schwein, erfahren Sie alles über Aufzucht, Haltung sowie ethische Aspekte und werden Sie zum Sensorik-Experten bei der Verkostung. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Fleisch richtig schneiden und zerlegen und vermitteln Ihnen Grundkenntnisse der Fleischreifung.

Themen wie aktives Verkaufen, fachgerechte Beratung und langfristige Kundenbindung stehen ebenso auf der Agenda wie der Umgang mit Reklamationen. Denn Kundenzufriedenheit ist unser höchstes Ziel!

Hochkarätige Dozenten wie Fleischsommelier Ronny Paulusch, Metzger-Weltmeister Jörg Erchinger und Sternekoch Wolfgang Müller sorgen für ein rundum gelungenes Kursprogramm.

Melden Sie sich jetzt an und erweitern Sie Ihr Fachwissen und Ihre Verkaufskompetenz! Damit eröffnen Sie sich neue Chancen in der Fleischbranche!

### KURSinHALTE:

- ✓ Fleisch in der Ernährung
- ✓ Rassenkunde Rind & Schwein
- ✓ Aufzucht & Haltung, moralische Aspekte, „Clockwork-Meat“
- ✓ Sensorik
- ✓ Nose to Tail
- ✓ Fleisch richtig schneiden
- ✓ Zubereitung
- ✓ Fleischreifung (Basics)
- ✓ Aktiver Verkauf
- ✓ Reklamationsmanagement
- ✓ Kundenbindung

### KOSTEN:

**Die Kursgebühr beträgt 990,00 Euro 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. Duche, WC, kostenfreiem WLAN): **35,00 € zzgl. MwSt. pro Nacht und pro Person**



# Termine & Anmeldung zum/zur Certified Meat Specialist – Sales

**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)

**02. Januar bis 04. Januar 2024**

**02. April bis 04. April 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.