

Bildung mit Vollpension

Lernen und Wohnen unter einem Dach



EXTENDED-KURS

Werde Cortador/a

Luftgetrockneter Schinken - zu jeder Tages- und Mahlzeit kann er als Delikatesse gereicht werden. Es wird deshalb Zeit, den Schinken zu zelebrieren und den Stellenwert dieses Produktes entsprechend hervorzuheben. Gerade die luftgetrockneten Knochenschinken sind Klassiker dieses Segments. Das Fachwissen darüber vermittelt der Kurs zum „Zertifizierten Cortador“.

Der aus Spanien stammende Begriff beschreibt nicht einfach nur einen Schinken-Aufschneider, sondern einen Schinken-Spezialisten. In einem dreitägigen Kurs wird Wissen über die Schinkenspezialitäten dieser Welt, das entsprechende Präsentieren sowie Legen und die Kalkulation hinter dem Produkt von einem Cortador der Extraklasse - Ronny Paulusch - unterrichtet.

Der in Deutschland einzigartige Kurs bietet unzählige Möglichkeiten der Profilierung, vor allem beim Eventcatering auf Hochzeiten, bei Familienfeiern oder Präsentationen. Zählen Sie sich also bald zu einem kleinen Kreis von Spezialisten und zeigen Sie Ihre Kunst am Schinken. Werden Sie Zertifizierter Cortador in der Fleischerschule Augsburg.

KURSinHALTE:

- ✓ Grundkenntnisse Knochenschinken (Herstellung und Reifung)
- ✓ Vorstellung und Tasting der bekanntesten Knochenschinken der Welt
- ✓ Öffnen und Schneiden des Schinkens
- ✓ Präsentation und Anrichten
- ✓ Kalkulation und Marketing
- ✓ Einkauf und eigene Herstellung

KOSTEN:

Die Kursgebühr beträgt 1.500,00 € zzgl. MwSt.

Die Kursgebühr für den Extended-Kurs beträgt 1.800,00 € zzgl. MwSt.

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

Schinkenkeule (optional): 150,00 € zzgl. MwSt.

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 Cortador/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

Ort: Hof Vincke Ibérico Westfalia

- 19. Februar bis 21. Februar 2024**
- Extended-Kurs vom 06. Mai bis 09. Mai 2024 (in Everswinkel)**

Nachname: _____	Vorname: _____	Geburtsdatum: _____
Straße, Hausnummer: _____	PLZ: _____	Wohnort: _____
E-Mail: _____	Telefon: _____	

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: _____		
Arbeitsstätte Straße, Hausnummer: _____	Arbeitsstätte PLZ: _____	Arbeitsstätte Ort: _____
Arbeitsstätte E-Mail: _____	Arbeitsstätte Telefon: _____	

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.