

Bildung mit Vollpension

Lernen und wohnen unter einem Dach



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 zweitägigen Kurs wird Wissen über die Schinkenspezialitäten dieser Welt, das entsprechende Präsentieren sowie Legen und die Kalkulation hinter dem Produkt von einem Cortador der Extra-Klasse – Ronny Paulusch – unterrichtet.

Der in Deutschland einzigartige Kurs bietet unzählige Möglichkeiten der Profilierung, vor allem beim Event-catering 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 950,00 € 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, kosten-

freiem 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

☐ **15. Februar bis 16. Februar 2027**

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

Unterkunft (Unterbringung nach Verfügbarkeit)

- ☐ keine Unterkunft erwünscht oder
☐ Einzelzimmer oder
☐ Doppelzimmer

Rechnung an Betrieb

☐ ja oder ☐ nein

Verpflegung

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

Arbeitsstätte/Betrieb Name:		
Arbeitsstätte Straße, Hausnummer:	Arbeitsstätte PLZ:	Arbeitsstätte Ort:
Arbeitsstätte E-Mail:		Arbeitsstätte Telefon:

Durch das Versenden dieses ausgefüllten Formulars per Fax, E-Mail oder Post geben Sie ein verbindliches Angebot zum Abschluss eines Unterrichts-, Unterbringungs- und Verpflegungsvertrages mit dem Bildungszentrum des Fleischerhandwerks in Augsburg ab. Der Vertrag kommt durch die Abgabe der Annahmeerklärung durch das Bildungszentrum des Fleischerhandwerks zustande, die mit einer gesonderten E-Mail (Anmeldebestätigung) versandt wird. In dieser E-Mail oder in einer separaten E-Mail wird der Vertragstext (bestehend aus Umfang der gebuchten Leistungen und Auftragsbestätigung) dem Vertragspartner auf einem dauerhaften Datenträger (E-Mail oder Papierausdruck) zugesandt (Vertragsbestätigung). Mit Zustandekommen des Vertrages werden die gebuchten Leistungen zur Zahlung fällig. Das Bildungszentrum des Fleischerhandwerks behält sich vor, alle im Zusammenhang mit einem Zahlungsverzug entstehenden Kosten der Rechtsverfolgung zuzüglich Zinsen gegenüber Ihnen geltend zu machen. 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.

Ort, Datum:

Unterschrift: