

Bildung mit Vollpension

Lernen und Wohnen unter einem Dach



Werde Grillmeister/in

Die Bereiche BBQ und Grillen liegen derzeit nicht nur im Trend – sie haben die Fleisch-, Gastro- und Cateringbranche in den letzten Jahren massiv beeinflusst und geprägt. Es ist also an der Zeit, sich mit diesem Thema nicht nur intensiv auseinanderzusetzen, sondern diesen Trend bestmöglich für sich zu nutzen.

Diese Möglichkeit bietet der zweiwöchige Kurs zum „Zertifizierten Grillmeister – Masterclass“ an der Fleischerschule Augsburg. BBQ-Weltmeister und Proficaterer, Sommeliers sowie Branchengrößen aus dem Grill- und Kochbereich geben in diesem Kurs neben den Grillarten und den entsprechenden Zubereitungsmöglichkeiten auch Tipps zu den Bereichen Tasting und Lebensmittelkunde. Grillrezepte und Einblicke in das Wettbewerbsgrillen nach KCBS- oder SCA- sowie GBA-Vorgaben sind natürlich auch enthalten.

Genießen Sie zwei Wochen kulinarisches Wissen, das sofort in die Praxis umgesetzt werden kann. Werden Sie „Zertifizierter Grillmeister – Masterclass“ und schließen sich damit dem exklusiven Kreis der Profigriller an.



KURSinHALTE:

- ✓ Grillkunde (Geschichte / Arten / Geräte)
- ✓ Lebensmittelkunde durch Sommeliers (Brot / Käse / Gewürze)
- ✓ Steakzuschnitte und Special-Cuts
- ✓ Low & Slow Zubereitung
- ✓ Heiß- und Kalträuchern
- ✓ Tasting- und Seminarorganisation
- ✓ Wettbewerbsgrillen (KCBS / SCA und GBA)
- ✓ Foodcompleting und -pairing
- ✓ Vegetarisches Grillen

KOSTEN:

Die Kursgebühr beträgt 2.900,00 €

(Enthalten darin sind die umfangreichen Kursunterlagen sowie die Verköstigungen 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 Grillmeister/in

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

22. Januar bis 02. Februar 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.