

# Bildung mit Vollpension

Lernen und Wohnen unter einem Dach



## Werde Wurst- & Schinken-Sommelier/e

„Deutschland ist das Land der Wurst- und Schinkenmacher“, so Anton Schreistetter, Leiter der Fleischerschule Augsburg. Dieser Tradition wird das Bildungszentrum in der schwäbischen Metropole nun mit einem weltweit einzigartigen Kurs gerecht. Zwei Wochen drücken Metzgermeister aus der gesamten Bundesrepublik in Augsburg die Schulbank und dürfen sich nach bestandener Prüfung „Wurst- und Schinken-Sommelier“ nennen.

Neben der Kulturgeschichte stehen Roh-, Brüh- und Kochwurstprodukte auf dem Programm. Neben der Produktion, sensorischen Bewertung, der Analytik und Mikrobiologie stehen auch Themen wie Foodpairing und -completing sowie Raucharomen, die Präsentation der Produkte und die positiven Aspekte von Wurst und Schinken für die Ernährung auf dem Unterrichtsplan.

### KURSinHALTE:

- ✓ Roh-/Brüh- und Kochwurst sowie Schinken
- ✓ DLG-Sensorik-Grundlagen
- ✓ Lebensmittelforschung und Verpacken
- ✓ Foodpairing- und completing sowie Gewürze
- ✓ Warenpräsentation
- ✓ Ernährungsphysiologische Kenntnisse
- ✓ Kennzeichnung
- ✓ Kulturgeschichtlicher Hintergrund
- ✓ Leitbild und Persönlichkeit

### KOSTEN:

**Die Kursgebühr beträgt 2.900,00 €**

(Enthalten darin sind die umfangreichen Kursunterlagen sowie die Verkostungen 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. Duche, WC, kostenfreiem WLAN): **300,00 € zzgl. MwSt**

**Doppelzimmer** (inkl. kostenfreiem WLAN): **260,00 € zzgl. MwSt**



# Termine & Anmeldung zum/zur Wurst- & Schinken-Sommelier/e

**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)

**19. Februar bis 01. März 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.