

Bildung mit Vollpension

Lernen und wohnen unter einem Dach



Werde Wurst- & Schinken-Sommelier/e mit Zusatzqualifikation "Zertifizierte/r Cortador/a"



Deutschland ist ein Land der Wurst- und Schinkenmacher. Dieser Tradition wird das Bildungszentrum in der schwäbischen Metropole mit einem einzigartigen Lehrgang gerecht.

Neun intensive, lehrreiche und spannende Kurstage erwarten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Das abwechslungsreiche Programm vermittelt fundiertes Fachwissen und verbindet traditionelles Handwerk mit modernen Genuss- und Vermarktungskonzepten.

Inhaltlich erwartet die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein breites Themenspektrum: Von der Kulturgeschichte über die Herstellung von Roh-, Brüh- und Kochwurst bis hin zu Verkauf und Präsentation, Mikrobiologie sowie dem spannenden Thema Food Pairing.

Ein besonderes Highlight ist die Ausbildung zum/zur Cortador/a. Denn hochwertiger spanischer Schinken entfaltet seinen vollen Genuss erst durch den fachgerechten Anschnitt. Dieses exklusive Zusatzmodul macht den Lehrgang zum Wurst- und Schinkensommelier zu einem einzigartigen Ausbildungserlebnis.

KURSinHALTE:

- ✓ Roh-/Brüh- und Kochwurst sowie Schinken
- ✓ Ausbildung zum Cortador
- ✓ Lebensmittelforschung
- ✓ Foodpairing- und completing sowie Gewürze
- ✓ Warenpräsentation
- ✓ Ernährungsphysiologische Kenntnisse
- ✓ Kennzeichnung
- ✓ Kulturgeschichtlicher Hintergrund
- ✓ Leitbild und Persönlichkeit

KOSTEN:

Die Kursgebühr beträgt 2.700,00 €

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

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

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 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

☐ **15. Februar bis 25. 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: