

Bildung mit Vollpension

Lernen und wohnen unter einem Dach



Werde Wildsommelier/e

Wildfleisch wird beim Verbraucher immer beliebter, weshalb die Möglichkeiten in der Vermarktung steigen. Neben den traditionellen Bratenstücken gibt es aber mehr Möglichkeiten, sich bei den Kunden zu etablieren – wie zum Beispiel Steakzuschnitte aber auch Wurst- oder Schinkenspezialitäten.

Der zweiwöchige Kurs zum „Zertifizierten Wildsommelier“ bietet neben viel Praxiswissen auch die nötige Theorie, um dem Kunden das perfekte Geschmackserlebnis zu bieten. Internationale Referenten aus dem Jagd-, Fleisch- und Koch- sowie Foodbereich zeigen die breiten Möglichkeiten des Wildfleisches auf und bieten dabei den berühmten Blick über den Tellerrand. Dazu gehört neben der entsprechenden Hygiene auch der ethische Umgang mit der Jagd sowie die mögliche Vermarktung.

Wollen Sie zu diesen Profis gehören, dann ist der Kurs zum „Zertifizierten Wildsommelier“ genau das richtige. Neben der entsprechenden Kulinarik stehen die Sensorik und Weiterverarbeitung sowie die Zubereitung im Fokus. Ein Kurs für Wildspezialisten und Wildliebhaber, der Geschmack auf Wild macht.

KURSinHALTE:

- ✓ Special-Cuts von Reh/Hirsch und Wildschwein
- ✓ Fachgerechtes Zerlegen
- ✓ Wildveredelung Reifen und Räuchern
- ✓ Wurst und Schinken aus Wild
- ✓ Sensorik und Gewürzkunde
- ✓ Zubereitung / Foodpairing und -completing
- ✓ Fleischhygiene
- ✓ Kulturgeschichte Wild

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 Wildsommelier/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

☐ **11. Januar bis 22. Januar 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 Papiausdruck) 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: