

Bildung mit Vollpension

Lernen und wohnen unter einem Dach



Sicher und richtig Zerwirken und Verarbeiten

Wir zeigen Ihnen in unserem einwöchigen Kurs, wie Sie Ihr erlegtes Wild fachgerecht zerwirken und Ihre eigenen Fleisch- und Wurstwaren herstellen.

Nach dem Aufbrechen ist bei den meisten Jagdkursen Schluss, aber wie geht es dann auf dem Weg vom Tier zum Lebensmittel weiter? Auf dieses Thema kann oft zeitlich und fachlich nicht eingegangen werden. Wir von der Fleischerschule Augsburg füllen diese Lücke für Sie mit unserem neuen Kursangebot, das sich nicht nur an Jungjäger und „alte Hasen“ richtet, sondern auch an Privatpersonen ohne Jagdschein, die wieder ganze Stücke Wild veredeln möchten.

Im Kurs bringen unsere erfahrenen Metzgermeister und Wild-Spezialisten Ihnen alles bei, was Sie wissen müssen: Unter anderem lernen Sie, wie man das erlegte Tier fachgerecht zerlegt, be- und verarbeitet. Erweitern Sie außerdem Ihre Kenntnisse rund um die Veredelung zu Frisch-, Brüh- und Kochwurst, als auch Schinken-Spezialitäten! Besonderen Wert legen wir an dieser Stelle darauf, dass Sie auch mit geringem Maschineneinsatz und der richtigen Technik hochwertige Waren selbst herstellen können.

Neben viel Praxis vermitteln wir Ihnen im Kurs auch rechtliche Grundlagen zu Sauberkeit, Hygiene und Haltbarkeit von fertigen Produkten.

Unser Ziel ist es, dass Sie am Ende unseres Kurses ein fundiertes Basiswissen über Zerwirken und Veredelung besitzen, das Sie in Ihrem Alltag direkt anwenden können.

Zusätzlich erhalten Sie alle Grundlagenskripte zusammen mit ausgewählten Rezepturen, die Sie in der Praxis anwenden können.



KURSinHALTE:

- ✓ Fachgerechte Zerlegung von Wild
- ✓ Veredelung von Rohware
- ✓ Techniken und Equipment
- ✓ Rechtliche Grundlagen zu Hygiene und Sauberkeit
- ✓ Haltbarkeit von Produkten richtig kennzeichnen
- ✓ Praxisübungen vor Ort
- ✓ Zusammenfassung in Grundlagenskript
- ✓ Rezepturen und Basiswissen

KOSTEN:

Die Kursgebühr beträgt 990,00 € zzgl.

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

Vollverpflegung 120,00 € zzgl. MwSt.

(Frühstück, Mittag- und Abendessen)

Unterkunft im eigenen Wohnheim der Fleischerschule (nach Verfügbarkeit der Zimmer)

Einzelzimmer (inkl. Duche, WC, kostenfreiem WLAN): **180,00 € zzgl. MwSt.**

Doppelzimmer (inkl. kostenfreiem WLAN): **150,00 € zzgl. MwSt.**



Wild fachgerecht zerwirken

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

☐ **21. Juni bis 25. Juni 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: