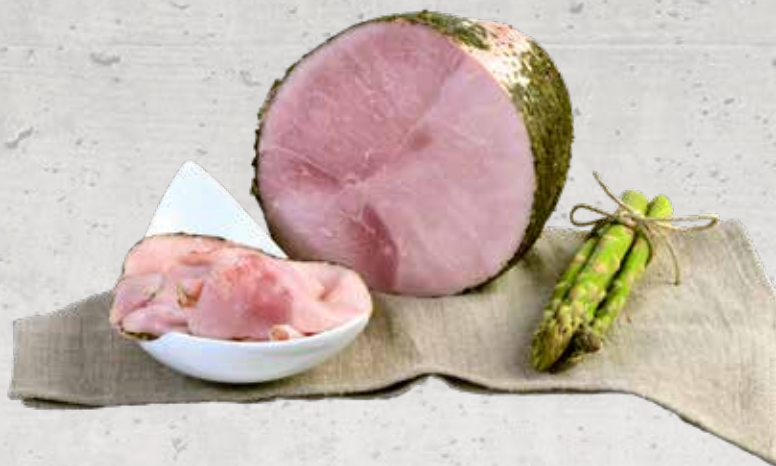


JETZT ANMELDEN!

ANMELDUNG: (per Fax 0821 / 568 61 - 40)

2-tägiges Praxisseminar: Kochschinkenseminar

19. / 20. November 2019



Herr / Frau: _____ Geburtsdatum: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Wohnort: _____

Arbeitsstätte/Betrieb: _____

Adresse/Betrieb: _____

E-Mail: _____ Telefon: _____

Unterkunft nach Verfügbarkeit: ja nein

Rechnung an Betrieb: ja nein

Verpflegung: ja nein

Ort, Datum: _____ Unterschrift: _____

Die Daten werden nur zu internen Zwecken verwendet. Sie erklären sich damit einverstanden, dass diese von uns gespeichert werden.

BILDUNG

mit Vollpension



ANMELDUNGEN UND MEHR INFOS UNTER: WWW.FLEISCHERSCHULE.DE

Bildungszentrum des Fleischerhandwerks | Proviantbachstr. 5 | 86153 Augsburg
Tel.: 08 21/5 68 61 - 21 | Fax: 08 21/5 68 61 - 40 | info@fleischerschule.de

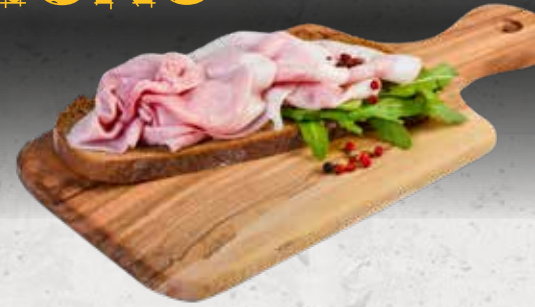
PRAXISSEMINAR

Lernen, Wohnen und Essen im modernsten Bildungszentrum der Branche



KOCHSCHINKENZUBEREITUNG IN DER PRAXIS!

2 TAGE PURES HANDWERK UND VIELE NEUE IDEEN.



Der Praxisworkshop am 19./ 20. November 2019

Mit handwerklich, meisterhaft zubereitetem Kochschinken zeigen Sie als aktiver Metzger Ihr ganzes Können und beweisen Kreativität. Es gibt wenig Spezialitäten mit einer solch reichen Variantenvielfalt. Die Menschen suchen Abwechslung und neue Genussideen. Daher liegen Kochschinken voll im Trend und wir als Fleischerschule wollen Sie dabei unterstützen hier bei Ihren Kunden zu punkten.

Zusammen mit der Firma Eberhardt aus Lichtenau haben wir deshalb einen Praxisworkshop kreiert. Man lernt durch Handeln! Daher bleiben an den 2 Tagen die Schulbänke kalt, während es in der Produktion hoch her gehen wird. Sie erkunden die verschiedenen Formen und Presssysteme und erfahren, wie sie diese souverän anwenden. Sie üben selbst die kleinen, aber oft entscheidenden Tricks und Kniffe beim Tumbeln und bei den Garprozessen. Lernen Sie die Vielfalt der internationalen Kochschinken-Variationen kennen und zuzubereiten. Um auch rechtlich immer auf der sicheren Seite zu sein, informieren wir noch über gesetzliche Vorgaben und die Deklarationsvorschriften.

IHRE INVESTITION:

690,- €* + MwSt.

Hierin enthalten sind die Schulungsunterlagen sowie die Verpflegung während des Workshops. Die von ihnen selbst zubereiteten Spezialitäten können Sie gerne mit nach Hause nehmen.

TIPP:

Für alle die bei dem Workshop auf den Geschmack kommen, dem empfehlen wir die Ausbildung zum Wurst- und Schinkensommelier.

Kurstermine und infos unter www.fleischerschule.de

KURSTERMIN 2019:

Kurs- und Anmeldeunterlagen senden wir Ihnen gerne zu! Sprechen Sie uns an!

 **19./ 20. November**



ANMELDUNGEN UND MEHR INFOS UNTER: WWW.FLEISCHERSCHULE.DE

Bildungszentrum des Fleischerhandwerks

Proviantbachstr. 5 | 86153 Augsburg

Tel.: 08 21/5 68 61 – 21 | Fax: 08 21/5 68 61 – 40

info@fleischerschule.de

