

Bildung all inclusive: Hand. Herz. Verstand.

www.fleischerschule-landshut.de



Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

"Fleischsommelier (BFS)" 2023

Lehrgang Nr. 17: 21.01. – 29.01.2023 & 04.02.2023

Lehrgang Nr. 18: 11.03. - 19.03.2023 & 01.04.2023

Lehrgang Nr. 19: 10.06. - 18.06.2023 & 08.07.2023

Lehrgang Nr. 20: 23.09. - 01.10.2023 & 25.11.2023

Basismodul für Fleischsommeliers (BFS)

- Landwirtschaft und Nutztierhaltung
- Fthik in der Tierhaltung
- Tiergesundheit aktuelle Themen
- Auswirkung der Tierhaltung auf die Qualität
- Grundsensorik Fleisch
- Fleisch und Fleischprodukte im Überblick

Produktion für Fleischsommeliers (BFS)

- Teilstückkunde (Theorie und Praxis) Rind und Schwein
- Fleischzerlegung, internationale Schnitte
- Fleischerzeugnisse: Produktion
- beschreibende und bewertende Sensorik von Fleischerzeugnissen
- Präsentation von Fleischerzeugnissen
- Fleisch in der Ernährung
- Moderne Fleischreifeverfahren (Dry Aged, Aqua Aged, Asche Aged etc.)

Marketing für Fleischsommeliers (BFS)

- Konsumverhalten, Marktforschung, Trends
- moderne Fleischpräsentation





- Internet-Marketing

- Kulinarik für Fleischsommeliers (BFS)
- Zubereitung von Fleisch in der Küche
- Verwendung der Teilstücke
- verschiedene Garmethoden wie Sous vide, Dämpfen, Schmoren, Braten, Convitieren etc.
- Große Fleischverkostung und Beurteilung
- Grilltechniken auf verschiedenen Grills, Anwendung
- Grillen als Megatrend



Rechtliche Rahmenbedingungen des modernen Marketings

Exkursion

Änderungen vorbehalten!

Meisterhafte Bildungsqualität nach der DIN ISO 9001:2015 In Deutschland und Österreich als förderungswürdig anerkannt

GLEICH INFO-MATERIAL ANFORDERN

I. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH Straubinger Straße 16 • 84030 Landshut Barbara Zinkl, Gesch. Gesellschafterin Amtsgericht Landshut • HRB 3442

T: +49 871 72030

F: +49 871 72050

M: info@fleischerschule-landshut.de www.fleischerschule-landshut.de

