



*Bildung mit Erfahrung seit 1928*

**I. Bayerische Fleischerschule Landshut**

**DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE**

# Zertifizierter Grillexperte (BFS)



*Spezialist im  
Barbecue!*

**Bildung all inclusive: Hand. Herz. Verstand.**

[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)



Bildung mit Erfahrung seit 1928

**I. Bayerische Fleischerschule Landshut**  
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

# Zertifizierter Grillexperte (BFS)

**Lehrgang Nr. 1: 20.03. – 24.03.2023**

## Basismodul für Grillexperten (BFS)

- Grillkunde (Geschichte, Arten, Geräte)
- Steakzuschnitte & Cuts
- Perfekte Grillrezepte für absolute Abwechslung

## Zubereitung für Grillexperten (BFS)

- Das perfekte Steak vom Grill
- „The holy trinity of BBQ“
- Perfekte Grillrezepte
- Spezialitäten aus der Küche

## Kulinarik für Grillexperten (BFS)

- Foodcompleting – entdecken Sie Ihre idealen Beilagen
- Grillgutkunde – Trend Premium Fleisch
- Foodpairing mit Bier & Wein
- Fisch, Krustentiere & Muscheln vom Grill

## Specials für Grillexperten (BFS)

- Teamgrillen – Grundlagen zum Wettbewerbsgrillen (KCBS, SCA, GBA)
- Vegetarische Leckerbissen vom Grill
- Gesundheitsaspekte beim Grillen
- Tastingorganisation & Veranstaltungsmanagement



Änderungen vorbehalten!

11/22V04  
8220-08

**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](mailto:info@fleischerschule-landshut.de)  
[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

