



Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut

DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

Wurst- & Schinkensommelier (BFS)



*Begeistere Deine
Gourmetkunden!*

Bildung all inclusive: Hand. Herz. Verstand.

www.fleischerschule-landshut.de



Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut

DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

Lehrgang Nr. 8: 25.02. – 03.03.2023

Lehrgang Nr. 9: 04.11. – 10.11.2023

Basismodul für Sommeliers

- die deutsche und europäische Wurstlandschaft
- gesundheitliche Aspekte des Wurstkonsums
- sensorische Beurteilung von Wurstwaren
- Europäische Schinkenspezialitäten
- Mehrwert bei Ernährung



Produktion für Sommeliers

- Produktion ohne Zusatzstoffe
- Salzreduktion in Wurstwaren
- Anreicherung von Wurstwaren
- Steigerung der Produktqualität durch Gewürze
- Qualitätsmerkmale bei der Schinkenproduktion



Kulinarik für Sommeliers

- Zubereitung von Wurst in der Küche
- verschiedene Garmethoden optimal nutzen
- kreative Gerichte mit Traditionsprodukten
- große Verkostung und Beurteilung
- Food Pairing



Marketing für Sommeliers

- Produkte optimal in Szene setzen
- Produktfotos perfekt gestalten
- Event-Marketing
- Markenbildung
- Regionale Spezialitäten fördern



Der Kurs zum „Wurst- & Schinkensommelier (BFS)“ ist eines unserer Gusto-Stückerl. Mit viel Liebe haben wir für Sie ein Event kreiert, das Ihnen nicht nur Profiwissen vermittelt, sondern auch noch mehr Lust auf Wurst und Schinken macht.



Änderungen vorbehalten!

11/22V11
8215

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

