Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut

DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

Zertifizierter Grillexperte (BFS)

Bildung all inclusive: Hand. Herz. Verstand.

www.fleischerschule-landshut.de

Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut

DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

Zertifizierter Grillexperte (BFS)

Lehrgang Nr. 2: 08.04. - 12.04.2024

Basismodul für Grillexperten (BFS)

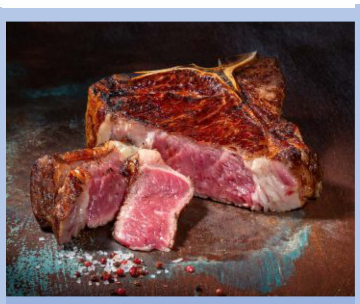
- Grillkunde (Geschichte, Arten, Geräte)
- Steakzuschnitte & Cuts
- Perfekte Grillrezepte für absolute Abwechslung

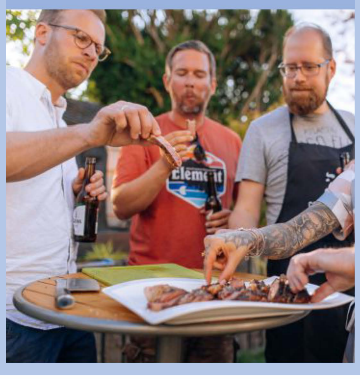
Zubereitung für Grillexperten (BFS)

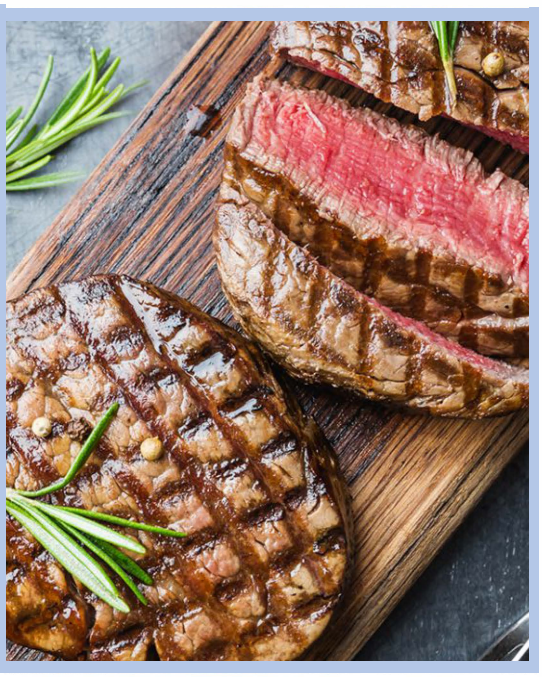
- Das perfekte Steak vom Grill
- „The holy trinity of BBQ“
- Perfekte Grillrezepte
- Spezialitäten aus der Küche

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-Funk, Gesch. Gesellschafterin
Amtsgericht Landshut • HRB 3442

T: +49 871 72030
F: +49 871 72050
M: info@fleischerschule-landshut.de
www.fleischerschule-landshut.de