



Bildung all inclusive: Hand. Herz. Verstand

www.fleischerschule-landshut.de

"Fleischsommelier (BFS)"

2024

LEHRGANG NR. 22: 08.06. - 16.06.2024 & 29./30.06.2024 LEHRGANG NR. 23: 07.10. - 15.10.2024 & 23./24.11.2024

2025

LEHRGANG NR. 24: 03.02. - 11.02.2025 & 29./30.03.2025 LEHRGANG NR. 25: 23.06. - 01.07.2025 & 19./20.07.2025

Basismodul für Fleischsommeliers (BFS)

- Landwirtschaft und Nutztierhaltung
- Ethik in der Tierhaltung
- Tiergesundheit aktuelle Themen
- Auswirkung der Tierhaltung auf die Qualität
- Grundsensorik Fleisch
- Fleisch und Fleischrpdukte im Überblick
- Exkursion



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.)

Kulinarik für Fleischsommeliers (BFS)

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



Marketing für Fleischsommeliers (BFS)

- Konsumverhalten, Marktforschung, Trends
- moderne Fleischpräsentation
- modernes Metzgerei-Marketing
- Internet-Marketing
- rechtliche Rahmenbedingungen des modernen Marketings

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

