



Bildung mit Erfahrung seit 1928

**1. Bayerische Fleischerschule Landshut**

DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

# „Wurst- & Schinkensommelier (BFS)“



*Begeistere Deine  
Gourmetkunden!*

**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

# „Wurst- & Schinkensommelier (BFS)“

## 2024

LEHRGANG NR. 11: 09.11. – 15.11.2024

## 2025

LEHRGANG NR. 12: 22.02. – 28.02.2025

LEHRGANG NR. 13: 15.11. – 21.11.2025

### Basismodul für Wurst- & Schinkensommeliers (BFS)

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

### Produktion für Wurst- & Schinkensommeliers (BFS)

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

### Kulinarik für Wurst- & Schinkensommeliers (BFS)

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

### Marketing für Wurst- & Schinkensommeliers (BFS)

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



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

