



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



„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
- Produktfotos perfekt gestalten
- Event-Marketing
- Markenbildung
- Regionale Spezialitäten fördern



V18-09_24

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 Str. 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

