Anmeldeunterlagen

Name

Vorname

Straße

PLZ / Ort

Telefonnummer

E-Mail

Name des Betriebs

Adresse des Betriebs

Datum / Unterschrift

Mit meiner Unterschrift erkenne ich die Teilnahmebedinungen der 1. BFS an.
(Einsehbar unter https://www.fleischerschule-landshut.de/downloads/)

Rechnung erhält:

- ☐ Betrieb
- ☐ Teilnehmender

Hotelempfehlung:
ibis Landshut City, Bahnhofplatz 2, 84032 Landshut,
T: +49 871 40439550

Seminar „Moderne Zuschnitte beim Rind / Schwein & Grill-Workshop“

- ☐ 15.02. bis 17.02.2025

V15-10_24

I. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH
Straubinger Str. 16
84030 Landshut
T: +49 871 72030
F: +49 871 72050
M: info@fleischerschule-landshut.de

www.fleischerschule-landshut.de

Bildung mit Erfahrung seit 1928
I. Bayerische Fleischerschule Landshut
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

Moderne Zuschnitte beim Rind / Schwein & Grill-Workshop

Seminar mit Geschmack.

Hand. Herz. Verstand.

Eckdaten im Überblick:

REFERENTEN:

Michael Spitzauer
Metzgermeister I Fleischsommelier I Fachlehrer

Fritz Huber
Metzgermeister I Fleisch-, Wurst- & Schinkensommelier I
Zertifizierter Grillexperte I Fachlehrer

Sebastian Kuhn
Fleischsommelier I Grillcoach I
Zertifizierter Grillexperte I
Zertifizierter GBA-Juror

ZIELGRUPPE:
Ambitionierte Metzger*innen & Verkäufer*innen

SEMINARDATEN:
15.02. bis 17.02.2025
Tag 1: von 10.00 bis 17.00 Uhr
Tag 2: von 08:00 bis 17.00 Uhr
Tag 3: von 08:00 bis 15:00 Uhr

SEMINARGEBÜHR:
Die Seminargebühr beträgt **499,00 € zzgl. MwSt.** inkl. Seminarunterlagen und Mittagessen.
Maximalteilnehmerzahl: 16 Personen

MITZUBRINGEN SIND:
Arbeitskleidung
Stechschutz (falls vorhanden)

Inhalte des Seminars:

Sie interessieren sich für neue Cuts & Zuschnitte, sowie für verschiedene Reifemethoden? Dann haben wir genau das Richtige für Sie!

In unserem 3-Tagesseminar erlernen Sie nicht nur moderne Zuschnitte von Rind & Schwein, sondern erfahren auch Neues über verschiedene Reifemethoden & die optimale Zubereitung auf dem Grill.

Unter Anleitung unserer Coaches werden Fleischteile, die bisher beim Grillen keine Beachtung bekamen, plötzlich zu Gourmet-Stücken. Sie erlernen den richtigen Zuschnitt von Flat Iron, Flank Steak & Co. und erfahren alles über deren Verwendung inkl. verschiedener Reifeverfahren.
Nutzen Sie diese Marktlücke und zeigen Sie in der Saison 2025 als Fachgeschäft Flagge!

Grillieren ist ein Mega-Trend, dem kaum Einer wiederstehen kann. Jährlich kommen neue Top-Geräte auf den Markt, entsprechende „Grill-Bibeln“ und weiteres Zubehör werden verkauft. In vielen Städten werden Grillkurse durchgeführt und die Teilnehmenden sind begeistert.

Beim Grillworkshop lernen Sie alles über die verschiedenen Grillgeräte, die richtige Temperatursteuerung, unterschiedliche Grillmethoden wie zum Beispiel direktes und indirektes Grillen sowie alles über die verschiedenen Brennstoffe.

Nach dem Theoriepart werden die modernen Cuts zusammen mit kleinen Beilagen in Praxis-Parts auf den Grills gemeinsam vorbereitet und anschließend verkostet.

Überzeugen Sie Ihre Kunden mit kompetenter Fachberatung und begeistern Sie die Grill-Junikies mit frischem Know-How.