



# Kurse mit Geschmack 2025



Vorbereitung auf die Meisterprüfung im Metzgerhandwerk  
28.04. - 20.07.2025  
01.09. - 23.11.2025



Fleischsommelier (BFS)  
21. - 29.06.25 & 19./20.07.25  
18. - 26.10.25 & 22./23.11.25



Wurst- & Schinkensommelier (BFS)  
22.02. - 28.02.2025  
15.11. - 21.11.2025



Zertifizierter Grillexperte (BFS)  
24.03. - 28.03.2025



Sach- / Fachkunde Frischfleischtheken im Handwerk & in Märkten  
02.06. - 06.06.2025  
03.11. - 07.11.2025



Sachkunde Schlachten  
28.02. - 02.03.2025  
*weitere Termine in Planung*



Fit für die Verkaufstheke - Basis für Quereinsteiger  
10.03. - 13.03.2025  
29.09. - 02.10.2025



Sie sind auf der Suche nach einem individuellen Coaching oder einem Firmenseminar? Sprechen Sie uns einfach an - wir finden die passende Fortbildung für Sie und Ihre Mitarbeitenden!

V21\_01\_25

## Bildung all inclusive: Hand. Herz. Verstand

# Unsere „Fan“-Artikel - für ein bisschen Fleischerschule zuhause



## Ab sofort für unsere Absolventen erhältlich - gleich telefonisch oder per Mail bestellen!



Tasse

8,00 € / Stück



Trinkflasche (0,5L)

20,00 € / Stück



Kühltasche

20,5 x 12,5 x 14 cm (BxHxT)

8,00 € / Stück



Kappe weiß

5,00 € / Stück



Kappe schwarz  
„Fleischermeister“

25,00 € / Stück



Kappe schwarz  
„Metzgermeister“

25,00 € / Stück



Diverse Patches - je Stück 20,00 €  
*Fleischermeister | Fleischermeisterin*  
*Metzgermeister | Metzgermeisterin*  
*Fleischsommelier*  
*Wurst- & Schinkensommelier*  
*Fleisch-, Wurst- & Schinkensommelier*  
*Zertifizierter Grilllexperte*



\*Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. + zzgl. Versand.  
Artikel erhältlich nur solange der Vorrat reicht!

**1. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH**

Tel.: +49 871 72030 | Mail: [info@fleischerschule-landshut.de](mailto:info@fleischerschule-landshut.de)