

Anmeldung für das Intensiv-Seminar

Name des Teilnehmers

Vorname des Teilnehmers

Name des Betriebs

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum/Unterschrift

Rechnung erhält:

- Betrieb
 Teilnehmer

Zimmerempfehlung auf Anfrage:

Sollten Sie am Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung teilnehmen, setzen Sie sich wegen der früheren Anreise mit uns in Verbindung. Gern vermitteln wir Ihnen den Kontakt.

Intensiv-Seminar: Produktion

06. & 07.09.2018 19. & 20.03.2019
 03. & 04.01. 2019 05. & 06.09.2019

Vorbereitung auf die Meisterprüfung (alle Teile I-IV)

Lehrgang Nr. 437: 10.09. – 25.11.2018
Lehrgang Nr. 438: 07.01. – 24.03.2019
Lehrgang Nr. 439: 25.03. – 16.06.2019
Lehrgang Nr. 440: 09.09. – 24.11.2019



03/18V02
8402



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



I. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH
Straubinger Straße 16
84030 Landshut

info@fleischerschule-landshut.de

www.fleischerschule-landshut.de

Fit für die Meisterprüfung
Produktion

Intensiv-Seminar mit Geschmack.

Hand. Herz. Verstand.

Eckdaten im Überblick



REFERENT:

Michael Spitzauer
Metzgermeister
Fleischsommelier
1. Fachlehrer an der 1. BFS

ZIELGRUPPE:

angehende Meister, die wenig Erfahrung im Bereich Produktion sammeln konnten.

KURSDATEN: Produktion

06.09.2018 & 07.09.2018 / 03.01.2019 & 04.01.2019 /
19.03.2019 & 20.03.2019 / 05.09.2019 & 06.09.2019
jeweils:

1. Tag: 09.00 bis 16.00 Uhr
2. Tag: 09.00 bis 16.00 Uhr

KURSGEBÜHR:

Die Kursgebühr beträgt **320,00 € inkl. Skripten** und wird nach Rechnungsstellung fällig. Bei Absagen, die nicht eine Woche vor Seminarbeginn eingehen oder bei Nichterscheinen ist die volle Teilnahmegebühr zu bezahlen. Ein Ersatzteilnehmer kann selbstverständlich benannt werden.

MITZUBRINGEN SIND:

- Auslöse- und Zuschneidmesser
- Stechschutzhandschuh oder Schnittschutzhandschuh
- weiße Arbeitskleidung (Stiefel/Schuhe, Hose, Jacke, Schürze)
- Schreibutensilien

Inhalt des Seminars

Sie starten in Kürze mit dem Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung und haben nur wenig Erfahrung am Kutter und Füller? Dann haben wir das Richtige für Sie: Im Workshop wird Ihnen „Alles rund ums Würsten“ Schritt für Schritt erklärt und demonstriert.

THEMEN:

Einführung in die Wurstpalette und deren Unterscheidung, Erklärung der verschiedenen Kuttermethoden wie Warmbrät-, Ganzkutter-, Aufbau- und Fettbrätmethoden Wursterstellung nach festen und variablen Rezepturen.

Kochwurstherstellung:

Leberwurst fein und grob, Schweinskopfsülze, Rotwurst auf vielerlei Arten und Qualitäten, Kalbsleberwurst, französischer und bayerischer Presssack u. a. Materialzusammenstellung, Gewürze und Zutaten, Rezepturbesprechung

Brühwurstherstellung: Gelbwurst, Kalbkäs, Weißwurst, Fleischkäs, Schweinskäs, Altbayerischer Leberkäs, Bierschinken, Jagdwurst, feine Lyoner, Paprikafleischwurst, Fleischwurst im Ring, Stadtwurst, Prager Kochsalami, Schlesische Zungenwurst, Kaiserjagdwurst, Wiener Würstchen. Besprechung der hergestellten Brätsorten.

Rohwurstherstellung: Technologie der Rohwurstherstellung, Fleischauswahl; ph-Wert, PSE+DFD-Fleisch; Reifung, Zucker und Honigzusatz; Verwendung von Starterkulturen; relative Luftfeuchtigkeit; Herstellung verschiedener Rohwurstsorten.

Inkl. Beurteilung und Verkostung der hergestellten Wurstsorten

Sie arbeiten aktiv mit und erhalten ein Feedback!

