

## Anmeldung für das Seminar

Name des Teilnehmers

Vorname des Teilnehmers

Name des Betriebs

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum/Unterschrift

### Rechnung erhält:

- Betrieb  
 Teilnehmer

### Hotelempfehlung:

Hotel Fürstenhof Landshut  
Stethaimer Straße 3, 84034 Landshut  
T: +49 871 92550  
E: info@hotel-fuerstenhof-landshut.de  
www.hotel-fuerstenhof-landshut.de

Bitte buchen Sie selbst und sichern Sie sich Ihren Zimmer-Sonderpreis: Kennwort: „Seminar 1. BFS“



### Präsenzkurs: Zertifizierter Ernährungscoach Fachrichtung Fleisch (BFS)

04./05.11.2019

Die Anmeldung bitte an die  
l. BFS Landshut senden.



04/19V01  
8419



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  
T: +49 871 72030  
F: +49 871 72050  
M: info@fleischerschule-landshut.de

[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

**Zertifizierter Ernährungscoach  
Fachrichtung Fleisch (BFS)**

**Kurs mit Geschmack.**

**Hand. Herz. Verstand.**

## Eckdaten im Überblick

### REFERENTEN:

**Michael Spitzauer**  
Metzgermeister  
Fleischsommelier  
1. Fachlehrer I. BFS Landshut



Diverse Vortragende unseres  
Kooperationspartners **ASAS GmbH**  
Dragonerstraße 38, 4600 Wels, Austria  
T: +43 (0) 72 42 / 5 58 64-0  
F: +43 (0) 72 42 / 5 58 64-66  
M: info@asasonline.com



### ZIELGRUPPE:

Ambitionierte Metzger & Verkäufer

### KURSDATEN:

**Online-Modul: ab September 2019 jederzeit verfügbar**  
**Präsenz-Modul: ab 2020 mehrmals jährlich möglich**

### SEMINARORTE:

**Online-Modul ortsunabhängig und täglich nutzbar**  
**Präsenz-Tage: 04./05.11.2019**  
I. BFS Landshut, Straubinger Straße 16, 84030 Landshut

### SEMINARGEBÜHR:

Die Seminargebühr beträgt **1.490,00 € zzgl. ges. MwSt. incl. Seminarunterlagen und Mittagessen**. Bei Absagen, die nicht eine Woche vor Seminarbeginn eingehen oder bei Nichterscheinen ist die volle Teilnahmegebühr zu bezahlen. Selbstverständlich kann ein Ersatzteilnehmer benannt werden.

**MITZUBRINGEN SIND:** Arbeitskleidung (Mantel)

## Inhalt des Kurses Zertifizierter Ernährungscoach Fachrichtung Fleisch (BFS)

Unser neues Angebot bietet Ihnen idealerweise die Möglichkeit, Fernlehre zu Hause und Präsenzseminar am Standort in Landshut zu kombinieren. So schaffen Sie Job und Fortbildung! Am Onlinecampus bestimmen Sie das Tempo und den essentiellen Input in Sachen „Fleisch“ erhalten Sie in zwei Präsenztagen an unserem Campus.

Beraten auch Sie künftig Ihre Kunden noch kompetenter und nutzen Sie dies zur Bindung. Werden Sie Multiplikator im eigenen Unternehmen und coachen Sie auch Ihr Team.

### BASISWISSEN FÜR COACHES:

- Ernährungsverhalten im Wandel der Zeit
- Ernährung als ganzheitlicher Faktor
- Wissenschaftliche Gesichtspunkte bei der Ernährung
- Basiswissen Mensch
- Gesunde Ernährung im Überblick
- Makro- und Mikronährstoffe
- Ernährung und Bewegung
- Ernährung diverser Altersgruppen
- Übergewicht und Essstörungen



### AUFBAUWISSEN FÜR COACHES:

- Fleisch in der Ernährung
- Fleisch- und Wurstzeugnisse im Fokus
- Ernährung als Prävention
- Kräuterkunde
- Ökologie und Ernährung
- Lebensmittelkunde Produktinformation
- Ernährung nach TCM
- Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Ernährung und Psyche
- Modernes Ernährungstraining
- Alternative Ernährungsformen
- Nahrungsergänzung / Gesundheitsprodukte
- Lebensmittelkennzeichnung und Lebensmitteltechnologie

### SPEZIALWISSEN FÜR COACHES:

- Marketing
- Kommunikation
- Mitarbeiterführung
- Bewusste Kommunikation
- Moderation und Präsentation
- Erste Hilfe Basiswissen
- Rechtliche Grundlagen
- Lerntechniken

