

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 Seminartrainer Fleischbranche (BFS)

13./14.01.2020

Die Anmeldung bitte an die
l. BFS Landshut senden.



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

**Zertifizierter Seminartrainer
Fleischbranche (BFS)**

Kurs mit Geschmack.

Hand. Herz. Verstand.

Eckdaten im Überblick

REFERENTEN:

Barbara Zinkl
Geschäftsführende
Gesellschafterin I. BFS



Diverse Vortragende unseres
Kooperationspartners **ASAS GmbH**
DragonerstraÙe 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: 13./14.01.2020
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 Seminartrainer Fleischbranche (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 das nötige „Learning by doing“ erhalten Sie in zwei Präsenztagen an unserem Campus.

Begeistern Sie als Metzgermeister oder Fleischsommelier Ihre Kunden und bringen Sie diesen auf professionelle Art und Weise unsere Produkte und Produktionsverfahren näher. Ob Wurstseminar, Fleisch-Sprechstunde, Mitarbeiterschulung oder Grillworkshop – punkten Sie bei Ihren Kunden als Profi und nutzen Sie diese Chance für Ihr aktives Marketing.

BASISWISSEN FÜR TRAINER:

- Strukturiertes Seminarmanagement
- Die optimale Vor- und Nachbereitung
- Seminarplanung - Erwartungen definieren
- Optimale Seminausschreibungen
- Kunden begeistern durch professionelle Seminarabläufe



AUFBAUWISSEN FÜR TRAINER:

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

