

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

19. & 20.03.2019
 05. & 06.09.2019

Vorbereitung auf die Meisterprüfung (alle Teile I-IV)

Lehrgang Nr. 439: 25.03. – 16.06.2019
Lehrgang Nr. 440: 09.09. – 24.11.2019



01/19V05
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
T: +49 871 72030
F: +49 871 72050
M: 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

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 Wurstopalette und deren Unterscheidung, Erklärung der verschiedenen Kuttermethoden wie Warmbrät-, Ganzkutter-, Aufbau- und Fettbrätmethoden, Würstherstellung nach festen und variablen Rezepturen

Kochwürstherstellung:

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

Brühwürstherstellung: Gelbwurst, Kalbskäs, 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

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

Inkl. Beurteilung und Verkostung der hergestellten Würstsorten

Sie arbeiten aktiv mit und erhalten ein Feedback!

