

## 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: Zerlegung

- 18.03.2019  
 04.09.2019

### 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  
8401



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)

**Fit für die Meisterprüfung**  
**Zerlegung**  
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 während der Ausbildung/Gesellenzeit vorwiegend im Verkauf tätig waren oder wenig Erfahrung in der Zerlegung sammeln konnten

### KURSDATEN: Zerlegung

**18.03.2019 / 04.09.2019**

jeweils von 09.00 bis 16.00 Uhr

### KURSGEBÜHR:

Die Kursgebühr beträgt **195,00 € 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:

- Handsäge (mit Plastikgriff)
- Lackschürze (weiß)
- Messer (zum Auslösen und Zuschneiden) und Stahl (alles mit Plastikgriff)
- Stechschutzhandschuh lang
- Stechschutzhürze
- weiße Arbeitskleidung
- weiße Stiefel/Schuhe
- Schreibutensilien

## Inhalt des Seminars

Sie starten in Kürze mit dem Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung? Sie wurden während der Ausbildung oder Gesellenzeit nur wenig im Bereich Zerlegung ausgebildet? Dennoch wird in der Meisterprüfung die Zerlegung einer Rinderpistole verlangt. Wir führen Sie zu den erforderlichen praktischen Kenntnissen und Fertigkeiten hin und demonstrieren Ihnen die Zerlegung einer Rinderpistole unter Prüfungsbedingungen.

Außerdem bekommen Sie alle Informationen bezüglich Zuordnung der Fleischteile für den Verkauf und die Produktion sowie die Richtlinien der Sortierung.

Im Anschluss haben Sie selbst die Gelegenheit zu zerlegen. Unser 1. Fachlehrer gibt Ihnen dann sofort ein Feedback.

