

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:

Landgasthof Kirchbichl
Dorfstraße 41
A-5300 Hallwang bei Salzburg
www.landgasthof-kirchbichl.at

Die Hotel-Unterkunft bitte selbst buchen.

Seminar: Moderne Zuschnitte beim Rind

20. & 21.05.2019

Die Anmeldung bitte an die
I. BFS Landshut senden.



01/19V02
8409



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

**Moderne Zuschnitte
beim Rind**
Seminar mit Geschmack.

Hand. Herz. Verstand.

Eckdaten im Überblick

REFERENTEN:

Michael Spitzauer
Metzgermeister
Fleischsommelier
1. Fachlehrer I. BFS

Stefan Auernig
Metzgermeister
BdH

ZIELGRUPPE:

Ambitionierte Metzger & Verkäufer

SEMINARDATEN:

20.05.2019: 11.00 - 18.00 Uhr & 21.05.2019: 09.00 - 15.00 Uhr

SEMINARORT:

Feinkost Fleischerei Stefan Auernig

Wiener Bundesstraße 16, A-5300 Hallwang bei Salzburg

T: +43 662 661339 | F: +43 662 6613394 | E: metzgerei@auernig.at
www.auernig.at

SEMINARGEBÜHR:

Die Seminargebühr beträgt **349,00 € 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)
- Stechschutz, falls vorhanden



Inhalt des Seminars „Moderne Zuschnitte beim Rind“

Grillieren ist ein Mega-Trend, dem kaum Einer widerstehen kann. Jährlich kommen neue Top-Geräte auf den Markt, entsprechende Grill-Bibeln und weiteres Zubehör werden verkauft. In vielen Städten werden Grillkurse durchgeführt und die Teilnehmer sind begeistert.

Unter Anleitung unseres Fachlehrers werden Fleischteile, die bisher beim Grillen keine Beachtung bekamen, plötzlich zu Gourmet-Stücken. Unser Workshop zeigt Ihnen, wie Sie Grillfans zu Ihren Kunden machen. Sie erlernen den richtigen Zuschnitt von Flat Iron, Flank-Steak & Co. und erfahren alles über deren Verwendung. Nutzen Sie diese Marktlücke und zeigen Sie als Fachgeschäft Flagge! Selbstverständlich sind Sie herzlich dazu eingeladen, nach Anleitung selbst zu zerlegen.

Überzeugen Sie Ihre Kunden mit kompetenter Fachberatung und begeistern Sie die Grill-Junkies.



In Kooperation mit der Feinkost Fleischerei Stefan Auernig zeigen wir Ihnen das Grillen von Braten und Kurzgebratenem, dazu viele Tipps, Tricks, Kniffe und Rezepte, um sämtliche Fleischteile fachgerecht zu grillieren.

