

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: Plattenlegen

- 15.09.2019

Vorbereitung auf die Meisterprüfung (alle Teile I-IV)

Lehrgang Nr. 440: 09.09.– 24.11.2019



03/19Vo7
8403



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
Plattenlegen
Intensiv-Seminar mit Geschmack.

Hand. Herz. Verstand.

Eckdaten im Überblick



REFERENTIN:

Tamara Metz
Metzgermeisterin
Verkaufsleiterin
Mitglied im Prüfungsausschuss
Dozentin an der 1. BFS

ZIELGRUPPE:

angehende Meister, die bisher wenig bzw. keine Erfahrungen im Bereich Plattenlegen besitzen

KURSDATEN: Plattenlegen

15.09.2019
von 10.00 bis 16.00 Uhr

KURSGEBÜHR:

Die Kursgebühr beträgt **140,00 € 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:

- weiße Arbeitskleidung (Stiefel/Schuhe, Hose, Jacke, Schürze)
- Wurstplatte für ca. 6 bis 8 Personen



Inhalt des Seminars

Sie starten in Kürze mit dem Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung? Sie hatten bisher keine oder nur wenig Gelegenheit, selbst dekorative Wurstpräsentationen zu erstellen? Dann haben wir genau das Richtige für Sie: In diesem Workshop erlernen Sie die verschiedenen Legetechniken sowie passende filigrane Dekorationen. Die Referentin führt Sie Schritt für Schritt durch den Tag und Sie selbst haben Gelegenheit, das Erlernte auszuprobieren und zu üben. Selbstverständlich erhalten Sie auch ein Feedback.

