

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

- 11.01.2020
 18.03.2020
 09.09.2020

Vorbereitung auf die Meisterprüfung (alle Teile I-IV)

Lehrgang Nr. 441: 09.01. – 29.03.2020
Lehrgang Nr. 442: 23.03. – 14.06.2020
Lehrgang Nr. 443: 14.09. – 29.11.2020



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
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

11.01.2020: von 09.00 bis 16.00 Uhr

18.03.2020: von 09.00 bis 16.00 Uhr

09.09.2020: von 09.00 bis 16.00 Uhr

KURSGEBÜHR:

Die Kursgebühr beträgt **225,00 € 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.

