

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

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.

Seminar: Meister-Camp

- 05.01. bis 08.01.2020 + 11.01.2020
 18.03. bis 22.03.2020
 09.09. bis 13.09.2020

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



Änderungen vorbehalten

07/19Vo8
8405



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
Meister-Camp
Intensiv-Seminar mit Geschmack.

Hand. Herz. Verstand.

Eckdaten im Überblick

REFERENTEN:

Michael Spitzauer

Metzgermeister
Fleischsommelier
1. Fachlehrer an der 1. BFS

Silvia Schütz

Gepr. Betriebswirtin (IHK)
Bilanzbuchhalterin (IHK)
Dozentin an der 1. BFS

ZIELGRUPPE:

Angehende Meister, die in den Bereichen Buchführung, Produktion und Zerlegung ihr Wissen noch vertiefen möchten.

KURSDATEN: Meister-Camp

05.01. bis 08.01.2020 + 11.01.2020:

1. Tag: 13.00 bis 4. Tag 16.00 Uhr + 5. Tag: 09.00 bis 16.00 Uhr

18.03. bis 22.03.2020: 1. Tag: 09.00 bis 5. Tag: 13.00 Uhr

09.09. bis 13.09.2020: 1. Tag: 09.00 bis 5. Tag: 13.00 Uhr

KURSGEBÜHR:

Die Kursgebühr beträgt **775,00 € 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 (mit Plastikgriff)
- Stechschutzhandschuh oder Schnittschutzhandschuh
- weiße Arbeitskleidung (Stiefel/Schuhe, Hose, Jacke)
- Handsäge (mit Plastikgriff), Lack- (weiß) & Stechschuttschürze
- Schreibutensilien & Taschenrechner



Inhalt des Seminars „Meister-Camp“

Sie starten in Kürze mit dem Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung und haben nur wenig Erfahrung in Buchführung, Produktion und Zerlegung? Dann haben wir das Richtige für Sie: Im Rahmen des Meistercamps besuchen Sie die Seminare „Buchführung“, „Produktion“ sowie „Zerlegung“ und holen sich noch Tipps und Tricks für Ihre Meisterprüfung.

Sie erhalten am Ende der Seminarwoche, die unmittelbar vor dem Vorbereitungslehrgang stattfindet, ein ausführliches Feedback unserer Referenten und können so an Ihren Stärken und Schwächen arbeiten. Ein „netter“ Nebeneffekt: Bei der Buchung des Meistercamps sparen Sie im Vergleich zur Einzelbuchung rund 20 Euro.

Baustein 1: „Zerlegung“

Wir führen Sie zu den erforderlichen praktischen Kenntnissen 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.

Weitere Details entnehmen Sie bitte den Seminar-Flyern.

Baustein 2: „Produktion“

Im Workshop wird Ihnen „Alles rund ums Wurstens“ Schritt für Schritt erklärt. Anschließend produzieren Sie selbst.



Baustein 3: „Betriebswirtschaft/Buchführung“

In diesem Seminar werden Sie in entspannter Atmosphäre an die betriebswirtschaftliche Thematik herangeführt.

