

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:

Hotel Fürstenhof Landshut
Stethaimer Straße 3, 84034 Landshut
T: +49 871 92550
E: info@hotel-fuerstenhof-landshut.de
www.hotel-fuerstenhof-landshut.de

Bitte buchen Sie selbst und sichern Sie sich Ihren Zimmer-Sonderpreis: Kennwort: „Seminar 1. BFS“



Seminar: Moderne Zuschnitte beim Rind & Grill-Workshop

13. & 14.05.2019

Die Anmeldung bitte an die
I. BFS Landshut senden.



01/19V01
8416



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 & Grill-Workshop

Seminar mit Geschmack.

Hand. Herz. Verstand.

Eckdaten im Überblick

REFERENTEN:

Michael Spitzauer
Metzgermeister
Fleischsommelier
1. Fachlehrer I. BFS Landshut

André Greul
Küchenmeister
Koch- und Grillschule Fürstenhof Landshut

ZIELGRUPPE:

Ambitionierte Metzger & Verkäufer

KURSDATEN:

**13.05.2019: 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr &
14.05.2019: 09.00 Uhr bis 15.00 Uhr**

SEMINARORTE:

13.05.2019:
I. BFS Landshut, Straubinger Straße 16, 84030 Landshut
14.05.2019:
Hotel Fürstenhof, Stethaimer Straße 3, 84034 Landshut

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 & Grill-Workshop“

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 Weber-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 dem Kochprofi André Greul von der Koch- und Grillschule des Hotels Fürstenhof zeigen wir Ihnen das Grillen von Braten und Kurzgebratenem, dazu viele Tipps, Tricks, Kniffe und Rezepte, um sämtliche Fleischteile fachgerecht zu grillieren.

