

präsentieren die einzigartige Ausbildung im Fleischbereich:

Werden Sie Fleischexperte!

Was wäre eine festliche Tafel ohne ein ausgeklügeltes Menü?

Und wie bereitet man ein perfektes ‚Dinner‘ vor?

Welche Fleischsorten bzw. welches Stück von welchem Tier?

Und welcher ‚Gusto‘ zu welchen ‚Gästen‘?



Ausbildung zum Fleischexperten 2020

Kursdauer: 08. Februar bis 07. März

Block 1 - Sa., 08. Feb.

Ort: Fleischerei Mosshammer/Graz (9 bis 17:30 Uhr)

Themen: Fleischteilstückkunde Schwein und Geflügel/ Kennzeichnung von Fleisch/ Professionelle Präsentation/ Grillen

Vortragender: Josef Mosshammer

Block 2 - Sa., 15. Feb.

Ort: Styriabrid/St. Veit a.V. (9 bis 17:30 Uhr)

Themen: Bedeutung von Fleisch in der Ernährung/ Nutztierhaltung und Einfluss auf Qualität/ Fleischproduktion und Fleischkonsum in aller Welt/ Langsam Garen in der Praxis/ Öffentlichkeitsarbeit/ Besichtigung eines Schweinebetriebes

Vortragende: Msc MBA Elisabeth Pail, Hans-Peter Bäck Werner Pail

Block 3 - Sa., 22. Feb.

Ort: Fleischerei Brand in Gleinstätten (9 bis 17:30 Uhr)

Themen: Fleischteilstücke Rind/ Zerlegung und küchenfertige Vorbereitung/ Sensorik und Erkennen von Fleischfehlern

Vortragende: Erich Brand Georg Nickl

Block 4 - Mi., 26. Feb.

Ort: Steirerfleisch/Wolfsberg (9 bis 17:30 Uhr)

Themen: Transport/ Schlachtung/ Klassifizierung/ Kühlung/ Reifung/ Kennzeichnung/ der Codex Alimentarius Austriacus und Vorschriften im Überblick

Vortragende: Ing. Werner Pail Mag. Mario Dirscher

Block 5 - Sa., 29. Feb.

Ort: FS Neudorf/Wildon (9 bis 18:30 Uhr)

Themen: Grundzubereitungsarten für Fleisch/ Beilagen und Getränke zu Fleisch/ Küchenutensilien für Fleischvor- u. -zubereitung

Vortragender: Willi Haider

Block 6 - Sa., 07. März

Ort: FS Neudorf/Wildon (9 bis 17:30 Uhr)

Themen: Fleischgerichte aus aller Welt/ Aufbereitung und Vorbereitung von Fleisch/ Qualitätsprogramme/ Kritische Fragen zum Thema

PRÜFUNG (anerkanntes Diplom!)

Vortragende: Willi Haider Dr. Rudolf Stückler Georg Nickl Hans-Peter Bäck

Kurskosten: € 480,- pro Teilnehmer - Teilnehmer auf 12 Personen beschränkt - bitte um rechtzeitige Anmeldung!

Anmeldungen bitte an Ing. Werner Pail

Tel.: +43 (0) 3184 / 29 22 45

oder Hans-Peter Bäck

Tel.: +43(0) 3453 / 40 600 18

