Nahrung

GEPRÜFTER FLEISCH-SOMMELIER (HWK) (M/W/D)

Ansprechpartner:
Service Center
service@hwk-rhein-main.de
069 97172 -818

Basisinfo

Ihr nächster Karriereschritt – Genuss-Experte auf höchstem Niveau

Hochwertige Fleischqualität zu verkaufen, benötigt ein tiefer gehendes Fachwissen und fundierte Kenntnisse, um den anspruchsvollen Kunden von heute zufrieden zu stellen. Mit den erworbenen Fähigkeiten steigern Sie Ihre Beratungskompetenz, erschließen neue Kundenkreise und verbessern die Kundenbindung. Als Experte im Bereich Fleisch werden Sie Ansprechpartner zum Thema "Hochwertiger Genuss" und sind absoluter Trendsetter! Ihr Wissen in Sachen Grill- und Gartechniken sowie Würzungen macht Sie zu einem Sensorik-Spezialisten. Dies kann Ihnen ganz neue Geschäftsfelder eröffnen, wie Grillschulungen, Kochkurse oder neue Produkte und internationale Fleischcuts.

Inhalte

- Tierrassen
- Landwirtschaft und Aufzucht, Genetik, Futter
- Einflüsse auf die Fleischqualität
- Internationale New Cuts, Fleischreifearten
- Vermarktung, Verkaufsschulung, Präsentation
- Mikrobiologie und Qualitätssicherung
- Fleisch in der Ernährung
- Grillen, Garen, Kochen: nationale und internationale Gerichte – Vom Burger bis zum Fingerfood
- Sensorik, Geschmack neu entdecken: Fleisch und Gewürze, von Salzarten bis Orientalisch
- Marketing und Werbung, Schulung für Mitarbeiter
- Trends in der Ernährung

Voraussetzungen

Der Lehrgang richtet sich an Fleischermeister, Verkaufsleiter, Gesellen mit drei Jahren Berufserfahrung, Cateringleiter im Lebensmittelhandwerk sowie Personen, die nachweisbar Kenntnis und Fähigkeiten durch langjährige Praxiserfahrung im Fleischerhandwerk haben.

Die Lehrgangsinhalte sind gezielt auf die Anforderungen der Branche ausgerichtet, branchenspezifisches Wissen wird vermittelt.

Hinweise

Der Fortbildungslehrgang dauert 2 Wochen und findet jeweils von Montag bis Freitag in den Nahrungsmittelwerkstätten des Berufsbildungs- und Technologiezentrums Weiterstadt statt. Er schließt mit einer Fortbildungsprüfung ab.

Unterrichtszeiten:
Montag bis Donnerstag: 08:00–17:00 Uhr
Freitag: 08:00–16:00 Uhr

Termine und Kosten

Vollzeit

Termin	10.06.2024 – 21.06.2024
Kursnummer	eb-32somm
Ort	BTZ Weiterstadt Hauptgebäude
Gebühren	2700.00 Euro
Umfang	84 Unterrichtseinheiten

Vollzeit

Termin	16.09.2024 – 27.09.2024
Kursnummer	eb-32somm
Ort	BTZ Weiterstadt Hauptgebäude
Gebühren	2700.00 Euro
Umfang	84 Unterrichtseinheiten

Weitere Infos und Buchung:
www.rhein-main-campus.de

rhein main campus rmc®
der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main

Ihr schneller Draht zu unserem Servicecenter:
069 97172-818 069 97172-5818
service@hwk-rhein-main.de

IMPRESSUM
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main
Bockenheimer Landstraße 21
60325 Frankfurt am Main
Telefon 069 97172-0
info@hwk-rhein-main.de

Der RMC "Rhein Main Campus" ist ein Angebot der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main.

Die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main ist eine Körperschaft des öffentlichen Rechts. Die Handwerkskammer wird gemäß § 109 des Gesetzes zur Ordnung des Handwerks (HwO) gerichtlich und außergerichtlich durch die Präsidentin Susanne Haus und den Hauptgeschäftsführer Dr. Christof Riess vertreten.

Folgen Sie uns auch auf

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.