

## Unterrichtszeiten

Montag bis Donnerstag: 08:00–17:00 Uhr

Freitag: 08:00–16:00 Uhr

Kursdauer: 3 Module zu je 3 Tagen

- Vegan, vegetarisch
- Catering, Fingerfood, BBQ
- Theke und Gastrobereich

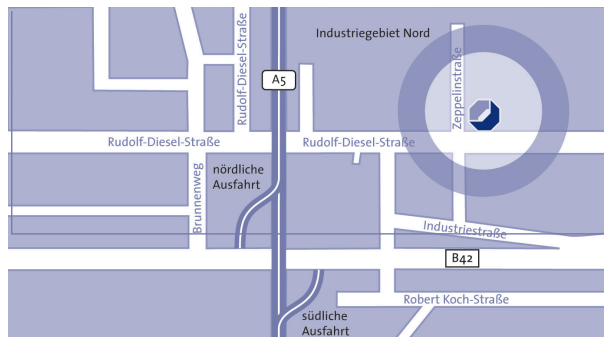


## Termine

Die nächsten Termine erhalten sie bei  
Anfrage oder auf unserer Homepage

## Veranstaltungsort

Berufsbildungs- und Technologiezentrum der  
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main  
Rudolf-Diesel-Straße 30  
64331 Weiterstadt



Rufen Sie uns an:

069 97172-443

E-Mail: [fachschule-heyne@hwk-rhein-main.de](mailto:fachschule-heyne@hwk-rhein-main.de)

## Feinkost-Sommelier/ Traiteur (HWK) (m/w/d)

Fortbildungslehrgang in Kooperation  
mit der Frankfurter Fleischer-Fachschule Heyne

## Wir sind für Sie da

Frankfurter Fleischer-Fachschule Heyne bei der  
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main  
Britta Sickenberger-Schwing / Karin Höhler  
Rudolf-Diesel-Straße 30  
64331 Weiterstadt  
Telefon: 069 97172-443  
Fax: 069 97172-5443  
E-Mail: [fachschule-heyne@hwk-rhein-main.de](mailto:fachschule-heyne@hwk-rhein-main.de)

Besuchen Sie uns unter  
[www.rhein-main-campus.de/heyne](http://www.rhein-main-campus.de/heyne)

Impressum:  
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main  
Bockenheimer Landstraße 21  
60325 Frankfurt am Main  
[www.hwk-rhein-main.de](http://www.hwk-rhein-main.de)



**DAS HANDEWERK**  
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

 Handwerkskammer  
Frankfurt-Rhein-Main

Folgen Sie uns auch unter



Stand: März 2022  
Fotos: HWK



Bild: Josip Krstanovic

**FF&FBF**  
Frankfurter Fleischer-Fachschule Heyne  
LERNEN MIT FREUNDEN!

# Ihr nächster Karriereschritt – Gaumenschmeichler auf höchstem Niveau

Traiteurs waren aufgrund ihres sehr feinen Geschmacksinns ursprünglich Vorkoster der Königshäuser. Später waren Sie deswegen beim Großbürgertum und Adel als sehr gute Köche gefragt. Heutzutage wird der Traiteur als besonderer Koch-Service bezeichnet, der für die Planung und Durchführung anspruchsvoller Festmahle für große, aber auch kleine Feierlichkeiten als Dienstleister in Sachen gehobener Genuss herangezogen werden kann.

Hierbei sind umfangreiches und breites Wissen im Lebensmittel-, Koch- und Cateringbereich notwendig. Um zum Experten in Sachen gehobener Genuss zu werden, sind Sie bei der Frankfurter Fleischer-Fachschule bei der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main genau richtig. Seit Jahrzehnten führend in der deutschen Fleischermeisterausbildung, erwarten Sie in Werkstätten auf neuestem Stand ein erfahrenes Dozententeam, das sich der Zukunft des Lebensmittelhandwerks verpflichtet sieht.

Seit ihrer Gründung im Jahr 1949 garantiert die Frankfurter Fachschule J.A. Heyne für professionelle Weiterbildung im Lebensmittelhandwerk.



## Modul 1 Vegan Vegetarisch ( 3 Tage )

Vegane / Vegetarische Fleischersatz Produkte  
Hybridwurst  
Käsevarianten zum Grillen  
vegane und vegetarische Soßen, Dips und Salate

## Modul 2 Catering ( 3 Tage )

Vorspeisen / Fingerfood  
Soßen, Dips und Salate  
Grillevents bis zum Dessert  
Omnivore, Vegetarische, Vegane Snacks  
Event Management, Checklisten, Kalkulation  
Lebensmittelrecht

## Modul 3 Theke und Metzger-Bistro ( 3 Tage )

aktuelle Warenpräsentation  
Kochen für die Heiße Theke, Bistro  
Synergieeffekte Catering- Metzgersortiment  
Rezepturen erstellen  
Weinkunde  
Marketing- Werbestrategien  
Betriebsorganisation, Dokumentation  
Kalkulation  
Kennzeichnung - HACCP- Standzeiten

## Das sind die Voraussetzungen zur Zulassung

Die Inhalte sind gezielt auf die Anforderungen der Branche ausgerichtet, branchenspezifisches Wissen und praxis-bezogene Anwendungen werden in familiärer Atmosphäre vermittelt. Alle Themenbereiche werden intensiv durch qualifizierte und praxisnahe Lehrkräfte aus der Branche und Fachgebieten mit besonderer Berufserfahrung vermittelt. Sie lernen gemeinsam, erleben interessante Veranstaltungen und Verköstigungen.

Der Fortbildungslehrgang dauert jeweils 3 Tage und findet jeweils von Montags bis Mittwochs in den Nahrungsmittelwerkstätten des Berufsbildungs- und Technologiezentrums Weiterstadt statt.

Jedes Modul kann auch nur einzeln gebucht werden und schließt mit einer Prüfung und einem Zertifikat ab.

Nach allen 3 bestandenen Modulen ist der Feinkost Sommelier abgeschlossen.

## Kursgebühr pro Modul

950 Euro inkl. Lehrmaterial und Mittagverpflegung zzgl. Unterbringung (Ehemalige haben Sonderkonditionen)

