

Unterrichtszeiten

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

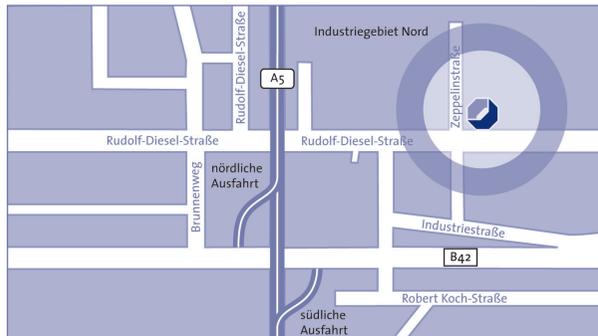
Freitag: 08:00–16:00 Uhr

Kursdauer: 2 Wochen



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

Wir sind für Sie da

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

Besuchen Sie uns unter
www.rhein-main-campus.de/heyne

Impressum:
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main
Bockenheimer Landstraße 21
60325 Frankfurt am Main
www.hwk-rhein-main.de



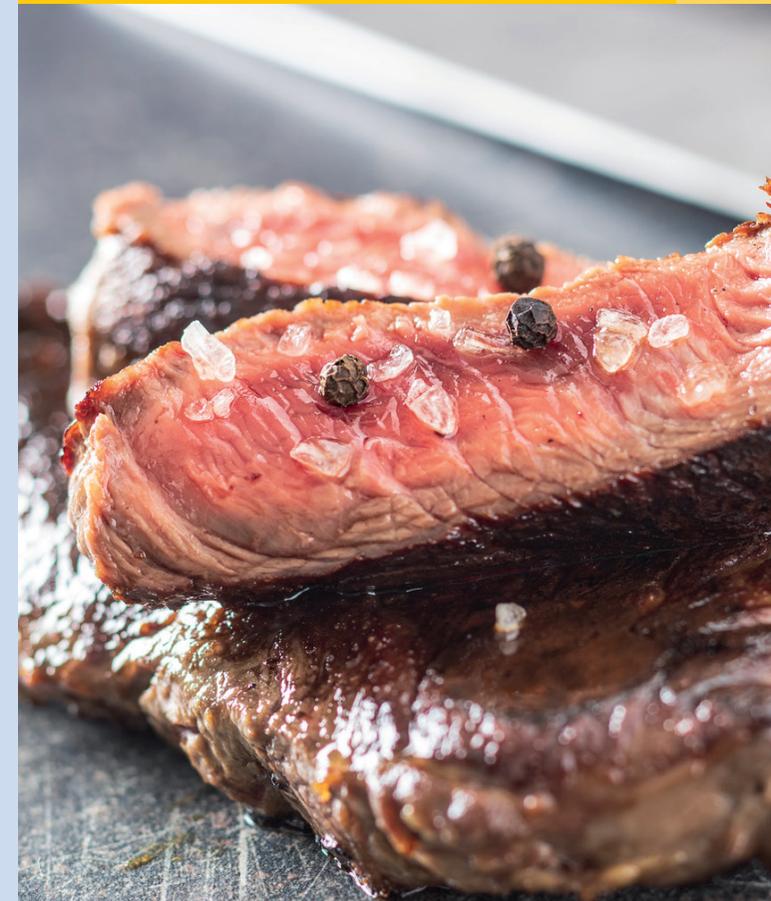
DAS HANDEWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

Folgen Sie uns auch unter



Geprüfter zertifizierter Fleischsommelier (HWK)

Fortbildungslehrgang



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 Kundengruppen 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.



Lehrgangsinhalte im Lehrgang Fleischsommelier

- 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 orientalisches
- Marketing und Werbung, Schulung für Mitarbeiter, Trends in der Ernährung

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.

Kursgebühr für den Lehrgang

2.700 Euro zzgl. Unterbringung und Verpflegung.

Geprüfter Fleischsommelier

Das sind die Zulassungsvoraussetzungen:

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.

Dieser Lehrgang umfasst die in den Lehrplänen geforderten Unterrichtsstunden und lässt Ihnen genügend Zeit, sich umfassend auf die Prüfungen vorzubereiten. 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.

Seit ihrer Gründung im Jahr 1949 garantiert die Frankfurter Fachschule J.A. Heyne für professionelle Weiterbildung im Lebensmittel-Handwerk. Seit 2018 finden die Kurse unter der Leitung der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main statt – mit altbewährtem Team.