

## Unterrichtszeiten

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

Freitag: 08:00–16:00 Uhr

Kursdauer: 2 Wochen

## Termine

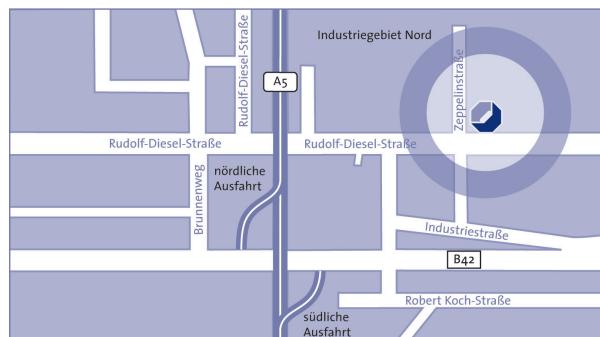
■ 24. Juni–5. Juli 2019

■ 4.–15. November 2019



## 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 Fleisch-Fachschule 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](http://www.rhein-main-campus.de/heyne)

## Geprüfter Fleisch-Sommelier (HWK) (m/w/d)

Fortbildungslehrgang



### Impressum:

Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main

Bockenheimer Landstraße 21

60325 Frankfurt am Main

[www.hwk-rhein-main.de](http://www.hwk-rhein-main.de)



Folgen Sie uns auch unter



## Ihr nächster Karriereschritt – Genuss-Experte auf höchstem Niveau

Fundierte Fleischkenntnisse und tief gehendes Fachwissen sind erforderlich, um dem Kunden von heute hochwertige Fleischqualität zu verkaufen und ihn 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.



### Geprüfter Fleischsommelier

Das sind die Zulassungsvoraussetzungen:

Der Lehrgang richtet sich an Fleischermeister, Verkaufsleiter, Gesellen (m/w) 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 und praxisbezogene Anwendungen werden 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.



### 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
- Sensorik, Geschmack neu entdecken: Fleisch und Gewürze, von Salzarten bis orientalisch
- 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 inkl. Lehrmaterial und Prüfgebühr zzgl. Unterbringung und Verpflegung.

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.