

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 2018 Kursdauer: 27. Oktober bis 24. November

Block 1 - Sa, 27. Oktober

Ort: Fa. Styriabrid/St. Veit (9 bis 17.30 Uhr)

Themen: Bedeutung von Fleisch in der Ernährung /
Nutztierhaltung und Einfluss auf Qualität /
Fleischproduktion und -konsum in aller Welt
Öffentlichkeitsarbeit /
Besichtigung eines Schweinebetriebes

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

Block 2 - Sa, 3. November

Ort: FS Hatzendorf (9 bis 17.30 Uhr)

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

Vortragende: FOI Franz Fink
Michaela Temmel

Block 3 - Mi, 7. November

Ort: Fa. 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 4 - Sa, 10. November

Ort: Fleischerei Mosshammer/Graz (9 bis 17.30 Uhr)

Themen: Fleischteilstückkunde Schwein und Gelfügel /
Kennzeichnung von Fleisch /
Aufbereitung und Vorbereitung von Fleisch /
Professionelle Präsentation /
Grillen

Vortragende: Josef Mosshammer

Block 5 - Sa, 17. November

Ort: FS Neudorf/Wildon (9 bis 18.30 Uhr)

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

Vortragende: Willi Haider

Block 6 - Sa, 24. November

Ort: FS Neudorf/Wildon (9 bis 17.30 Uhr)

Themen: Fleischgerichte aus aller Welt /
Qualitätsprogramme / Kritische Fragen zum Thema /
Langsamgaren in der Praxis

PRÜFUNG (anerkanntes Diplom)

Vortragende: Willi Haider, Dr. Rudolf Stückler
Georg Nickl, Helmut Rumpf, 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