

Werden Sie Fleischexperte!



Agentur Leodolter 2017

Was wäre eine festliche Tafel ohne ein ausgeklügeltes Menü?

Welche Fleischsorten bzw. welches Stück von welchem Tier?

Wie macht man Fleisch unseren Konsumenten schmackhaft?

Und welcher ‚Gusto‘ passt zu welchen ‚Gästen‘?

Diese Fragen und mehr werden in unserem Pilotkurs ‚Fleischexperte‘ beantwortet.

Ausbildung zum Fleischexperten Kursdauer: 4. März bis 1. April 2017

Block 1 - Sa, 4. März

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

Themen: Nutztierhaltung / Fleischkonsum /
Bedeutung von Fleisch in der Ernährung /
Fleischgerichte aus aller Welt

Vortragende: Hans-Peter Bäck
Msc MBA Elisabeth Pail
Willi Haider

Block 4 - Sa, 18. März

Ort: FS Hatzendorf (9 bis 17.30 Uhr)

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

Vortragende: FOI Franz Fink
Michaela Temmel

Block 2 - Sa, 11. März

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

Themen: Fleischteilstückkunde / Kennzeichnung
von Fleisch / Qualitätsprogramme
Kritische Fragen zum Thema

Vortragende: Johannes Stabauer

Block 5 - Sa, 25. März

Ort: BS Gleinstätten (9 bis 18.30 Uhr)

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

Vortragende: Willi Haider

Block 3 - Mi, 15. März

Ort: Fa. Steirerfleisch/Wolfsberg (10 bis 16.30 Uhr)

Themen: Transport / Schlachtung / Klassifizierung
Kühlung / Reifung / Der Codex Alimentarius
Austriacus und Vorschriften im Überblick

Vortragende: Ing. Werner Pail
Michael Dressler

Block 6 - Sa, 1. April

Ort: FS Neudorf/Wildon (9 bis 19.30 Uhr)

Themen: Warenpräsentation und Verkaufsgespräch /
Aufbereitung und Vorbereitung von Fleisch
PRÜFUNG (anerkanntes Diplom!)

Vortragende: Dr. Rudolf Stücker
Willi Haider

Kurskosten: **€ 480,-** pro Teilnehmer -
Teilnehmer-Anzahl auf 12 Personen beschränkt - bitte um rechtzeitige Anmeldung!
Nähere Informationen und Anmeldungen bitte an Ing. Werner Pail

Tel.: +43 (0) 3184 / 29 22 45

werner.pail@steirerfleisch.at

oder Hans-Peter Bäck

Tel.: +43 (0) 3453 / 406 00 18

baeck@styriabrid.at



Wir danken folgenden Partnern

