

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: 24. Februar bis 24. März

Block 1 - Sa, 24. Februar

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

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

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

Block 2 - Sa, 3. März

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 Temml

Block 3 - Mi, 7. März

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
Michael Dressler



Block 4 - Sa, 10. März

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

Themen: Fleischteilstückkunde Schwein u. Huhn /
Kennzeichnung von Fleisch / Aufbereitung
u. Vorbereitung von Fleisch / professionelle
Präsentation / Grillen

Vortragende: Josef Mosshammer

Block 5 - Sa, 17. März

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. März

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

Themen: Qualitätsprogramme /
Kritische Fragen zum Thema /
Öffentlichkeitsarbeit /
Langsamgaren in der Praxis
PRÜFUNG (anerkanntes Diplom)

Vortragende: Dr. Rudolf Stückler
Georg Nickl, Hans-Peter Bäck, Helmut Rumpf

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