
Rindfleischzerlegung

Möchten Sie Ihre Produktpalette im Bereich Fleisch erweitern und innovative Angebote für Ihre Kunden kennenlernen?

In diesem praxisorientierten Seminar bieten wir Ihnen zahlreiche Ideen für neue, kreative Fleischkreationen. Unter der Anleitung lernen Sie, wie Sie Ihr Sortiment durch innovative und trendige Fleischprodukte bereichern können.

Unser Experte zeigt Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie verschiedene Fleischkreationen zubereiten können. Lernen Sie die Herstellung von: Pasteten, Fleischknödel, Sulz, Leberkäse.

Dieses Seminar richtet sich an Direktvermarkter, Metzger und Fleischereibetriebe, die ihre bestehenden Kenntnisse erweitern und ihr Angebot an Fleischprodukten diversifizieren möchten. Ob Sie neue Produkte einführen oder Ihre Kunden mit innovativen Kreationen überraschen möchten – dieses Seminar bietet Ihnen die perfekte Gelegenheit, Ihr Wissen zu erweitern und Ihre Produktpalette zu bereichern.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 220,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
100,00 € Kursbeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Fleisch-Direktvermarkter

Mitzubringen: weißer Arbeitsmantel, Kopfbedeckung,
geeignetes Schuhwerk

Verfügbare Termine