

Fleischseminar am 30.01.2025

Der heutige Tag steht unter der Rubrik der Wertigkeit von Fleisch, dessen positiver Vermarktung an der Theke sowie der richtigen Zubereitung für die perfekte Verkaufskommunikation.

Veranstaltungsort:
Fleischerei Schempp
Anbau 13
01561 Thiendorf

9.00 Uhr Eröffnung und Einleitung mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp
9.15 Uhr Ernährungsphysiologische Wertigkeit des Fleisches mit Ronny Paulusch
10.15 Uhr Pause
10.30 Uhr Zubereitungsmethoden und Erläuterung der Vorgänge bei der Erwärmung von Fleisch mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp
12.00 Uhr Pause
12.30 Uhr Grillgeräte und Grillverfahren mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp
13.00 Uhr Live Grillen, Zubereiten und Anrichten von Fleisch, Beilagen und Desserts mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp

Für den Seminartag sind 7h geplant. Die Kosten betragen 210,- € Netto. Bei der Buchung von allen 6 Tagen beträgt gibt es ein Sonderangebot von 1150,- € Netto.

Die maximale Teilnehmerzahl beträgt 20 Personen. Der Kurs kommt erst zu Stande, wenn eine Teilnehmerzahl von 10 Personen erreicht ist.