

Anmeldung Workshops FAMEBA

per Mail an: d.roehrle@fleiga.de

Samstag,
den 22.06.2024

Sonntag,
den 23.06.2024

Moderne Fleischveredlung

Vermittlung von Kenntnissen über moderne Veredelungstechniken wie Dry-Aging, Sous-vide oder Räuchern. Vorstellung der verschiedenen Veredelungsverfahren, gefolgt von praktischen Demonstrationen.

14:30 Uhr

10:00 Uhr

13:00 Uhr

Kreative Fleischprodukte und - präsentation

Entwicklung innovativer Fleischprodukte und kreativer Präsentationsmethoden für den Verkauf.
Workshop mit Fokus auf Kreativität und Innovation, bei dem Teilnehmer eigene Produktideen entwickeln und präsentieren.

16:30 Uhr

11:30 Uhr

14:30 Uhr

Schutzkleidung und Handwerkzeug wird gestellt

Sag uns wer Du bist:

(bitte ankreuzen)

Vorname: _____

Nachname: _____

Dein Betrieb: _____

Ich bin Fleischer/-in

im 1. Jahr

im 2. Jahr

im 3. Jahr

ausgelernt

Ich bin Fachverkäufer/-in

im 1. Jahr

im 2. Jahr

im 3. Jahr

ausgelernt

Datenschutzhinweis:

Ihre Daten werden nur für interne Zwecke verwendet