



SOMMELIER-ZERTIFIKAT

Folgende Sachgebiete wurden in dem zweiwöchigen Vollzeitlehrgang behandelt:

- Aktuelle Cuts von Rind/Schwein/Lamm/Wild und Geflügel
- Kulturgeschichte Fleisch
- Sensorische Kenntnisse
- Wissensstand der aktuellen Fleischforschung
- Landwirtschaftliche Urproduktion (Rassen / Fütterung / Genetik)
- Selbstvermarktung als Sommelier (Marketing)
- Unternehmenskommunikation
- Sachkunde Schlachten
- Dry Aging
- Verwertung „From Nose to Tail“
- Ernährungspsychologische Kenntnisse über Fleisch
- Zubereitung der Fleischteile + BBQ-Kenntnisse



Bildungszentrum des Fleischerhandwerks

Augsburg, 09. November 2018

Konrad Ammon

Konrad Ammon jun.
Landesinnungsmeister des
Fleischerverbandes Bayern

Anton Schreistetter

Anton Schreistetter
Schulleiter des
Bildungszentrums Augsburg