

Workshop

am 29. und 30. September 2024

DIE KUNST DES FLEISCHZERLEGENS

Hallo,

Wir freuen uns riesig, dich zu einem spannenden Workshop einzuladen, der während der SÜFFA – der Fachmesse für alle im Fleischerhandwerk – stattfindet. Der Workshop trägt den Titel **"Die Kunst des Fleischzerlegens"** und bietet dir die Chance, eine der wichtigsten Fähigkeiten im Fleischerhandwerk intensiv zu erlernen, bzw. zu vertiefen.

Wir, die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, haben uns in nationalen und internationalen Wettbewerben bewährt und freuen uns darauf, unser Wissen und unsere Fähigkeiten mit dir zu teilen. Es ist uns eine Ehre, unsere Leidenschaft und Expertise an die nächste Generation weiterzugeben – also an dich!



Was erwartet Dich?

- Live-Demos, bei denen wir dir verschiedene Techniken des Fleischzerlegens zeigen.
- Selber ausprobieren mit direktem Feedback, damit du das Gelernte sofort anwenden kannst.
- Insights in die Werkzeuge des Handwerks und wie du die verschiedenen Fleischteile erkennst.



Wie kannst du dabei sein?

Die Plätze sind begrenzt, weil wir möchten, dass jeder Teilnehmer intensiv lernen kann.

- Schnapp dir deinen Platz, indem du dich bis zum 25.09.2024 mit dem beigefügten Formular anmeldest, per Mail an: s.merke@fleischerhandwerk.de

Für dich als Auszubildende/r im Fleischerhandwerk ist die Teilnahme kostenlos.

"Nutze diese Gelegenheit, um deine Fähigkeiten zu verbessern und dich mit anderen Auszubildenden auszutauschen. Sei dabei beim Workshop 'Kunst des Fleischzerlegens' und mach gemeinsam mit uns einen großen Schritt in Richtung Exzellenz im Handwerk."



Workshop

am 29. und 30. September 2024

KREATIVE FLEISCHPRODUKTE UND -PRÄSENTATION

Hallo,

Wir freuen uns riesig, dich zu einem spannenden Workshop einzuladen, der während der SÜFFA – der Fachmesse für alle im Fleischerhandwerk – stattfindet. Der Workshop trägt den Titel **"Kreative Fleischprodukte und deren Präsentation"** und bietet dir die Gelegenheit, die kreative Seite des Fleischerberufs auszuleben. Lass deiner Kreativität freien Lauf und entdecke neue Wege, um deine Leidenschaft für das Handwerk auszudrücken!



Begleitet wird das Ganze von uns, der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, um unser Know-how und unsere Begeisterung für das Fleischerhandwerk mit dir zu teilen.



Was kannst Du erwarten?

- Einführung in kreative Techniken zur Entwicklung neuer Fleischprodukte und deren Präsentation.
- Live-Demonstrationen, Einblicke wie man Innovationen in die Tat umsetzt.
- Praktische Workshops, die dir die Möglichkeit geben, deine eigenen Ideen zu entwickeln und umzusetzen.
- Netzwerken mit anderen Azubis, die genauso begeistert sind wie du, Neues zu lernen und zu entdecken.



Was musst Du tun?

Wir wollen, dass du richtig was lernen kannst, deswegen sind die Plätze limitiert.

- Schnapp dir deinen Platz, indem du dich bis zum 25.09.2024 mit dem beigefügten Formular anmeldest, per Mail an: s.merke@fleischerhandwerk.de

Für dich als Auszubildende/r im Fleischerhandwerk ist die Teilnahme kostenlos.

Wir stecken so viel Herzblut in unsere Produkte, lass uns die Gelegenheit nutzen, unser Fachwissen zu erweitern und voneinander zu lernen!



Anmeldung Workshops SÜFFA

per Mail an: s.merke@fleischerhandwerk.de

**Sonntag,
den 29.09.2024**

**Montag,
den 30.09.2024**

**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.

14:30 Uhr

12:00 Uhr

16:00 Uhr

Wettbewerbsfläche
Halle 6, Stand 6F70

Wettbewerbsfläche
Halle 6, Stand 6F70

Die Kunst des Zerlegens

Die Teilnehmer lernen verschiedene Techniken des Fleischzerlegens, den Umgang mit Werkzeugen und das Erkennen der verschiedenen Fleischteile. Praktische Demonstrationen durch Mitglieder der Nationalmannschaft, gefolgt von hands-on Übungen unter Anleitung, um die Techniken zu üben.

14:00 Uhr

Bühne für Trends und Neues
Halle 6, Stand 6E10

**Schutzkleidung und Handwerkzeug
wird gestellt**

Sag uns wer Du bist:

(bitte ankreuzen)

Vorname: _____

Nachname: _____

Dein Betrieb: _____

Ich bin Fleischer/-in

Ich bin Fachverkäufer/-in

im 1. Jahr

im 1. Jahr

im 2. Jahr

im 2. Jahr

im 3. Jahr

im 3. Jahr

ausgelernt

ausgelernt

Datenschutzhinweis:

Ihre Daten werden nur für interne Zwecke verwendet