Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne

Sous vides garen! (Im Rahmen der Berufsprüfung)

Kursinhalt

Zeitunabhängig produziert, mehr Gewinn, weniger Gewichtsverlust, traditionelle Gerichte mit neuen Produktionsmethoden hergestellt – das sind die Themen dieses neuen Praxiskurses. Fachspezialisten zeigen Ihnen in lockerer Atmosphäre auf, wie auch Sie von den heutigen Möglichkeiten profitieren können. Verpassen Sie die Polenta im Darm und die zart gegarte Kalbshaxe nicht! Auch immer wieder gestellte Fragen zur Etikettierung, Deklaration und Kalkulation werden beantwortet.

	Level	Datum	Zeit	Adresse	Kursleitung
☐	3	Do, 28.06.2018	09:00 – 17:00 Uhr	ABZ Spiez, Schachenstr. 43, 3700 Spiez	Le Patron und Ausbildner ABZ Spiez

Kosten

CHF340.– inkl. Mittagessen
CHF 290.– inkl. Mittagessen für MPV und SFF Mitglieder Teilrückerstattung für MPV Mitglieder

Die Uhrzeit und der Preis können noch variieren.

Level

Level 1 = Grundlagen
Level 2 = Fortgeschritten / Vertiefung
Level 3 = Berufsprüfung / Spezialisierung

Anmeldetalon

Firma : _____

Adresse : _____

PLZ / Ort : _____ / _____

E-Mail : _____

Name / Funktion : _____ / _____

Name / Funktion : _____ / _____

Name / Funktion : _____ / _____

Datum und Unterschrift _____ / _____

☑ Ich habe die AGB gelesen und bin damit einverstanden

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Schachenstr. 43, CH-3700 Spiez
Telefon +41 (0)33 650 81 81 Fax +41 (0)33 654 41 94
www.abzspiez.ch info@abzspiez.ch