Geprüfter Fleisch-Sommelier (HWK) (m/w/d)

Geprüfter Fleischsommelier (HWK) bei der HWK Frankfurt-Rhein-Main: Fachwissen zu Fleischqualität, Sensorik und Verkauf professionell vertiefen.

Das bieten wir Ihnen

- Werde Spezialist für hochwertigen Genuss und Sensorik
- Werde Experte für Trends, um neue Geschäftsfelder zu eröffnen

Kursinformation

Gebühren
Je nach Modulauswahl

Termine
08.02.2027 — 19.02.2027

Lehrgangsdauer
84 Stunden

Kurstyp
Vollzeit

Ort
BTZ Weiterstadt
Hauptgebäude
Rudolf-Diesel-Straße 30,
64331 Weiterstadt

Ansprechpartner/in
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main
069 97172-818
service@hwk-rhein-main.de

Kurzinfo

Hochwertige Fleischqualität verkaufen erfordert tiefes Fachwissen und fundierte Kenntnisse – mit dem Geprüften Fleischsommelier der HWK Frankfurt-Rhein-Main steigern Sie Ihre Beratungskompetenz entscheidend. Sie werden zum **Experten für hochwertigen Genuss**, erschließen neue Kundenkreise und verbessern nachhaltig die Kundenbindung.
Mit Sensorik-Spezialisierung in Grill- und Gartechniken sowie Würzungen eröffnen sich Ihnen völlig neue Geschäftsfelder – von professionellen Grillschulungen über Kochkurse bis zu internationalen Fleischcuts und innovativen Produktentwicklungen. Die HWK Frankfurt-Rhein-Main qualifiziert Sie zum absoluten Trendsetter in der Fleischbranche und macht Sie zum gefragten Ansprechpartner für anspruchsvolle Kunden.

Lehrgangsinhalt

Sie lernen alles über:

- Tierrassen
- Landwirtschaft und Aufzucht, Genetik, Futter
- Einflüsse auf die Fleischqualität
- Internationale New Cuts, Fleischreifearten
- Vermarktung, Verkaufsschulung, Präsentation
- Mikrobiologie und Qualitätssicherung
- Fleisch in der Ernährung
- Grillen, Garen, Kochen: nationale und internationale Gerichte – Vom Burger bis zum Fingerfood
- Sensorik, Geschmack neu entdecken: Fleisch und Gewürze, von Salzarten bis Orientalisch
- Marketing und Werbung, Schulung für Mitarbeiter
- Trends in der Ernährung

Voraussetzungen

Der Lehrgang richtet sich an Fleischermeister, Verkaufsleiter, Gesellen mit drei Jahren Berufserfahrung, Cateringleiter im Lebensmittelhandwerk sowie Personen, die nachweisbar Kenntnis und Fähigkeiten durch langjährige Praxiserfahrung im Fleischerhandwerk haben.

Die Lehrgangsinhalte sind gezielt auf die Anforderungen der Branche ausgerichtet, branchenspezifisches Wissen wird vermittelt.