



Fleischarten nennen und zubereiten



Dauer

Unterrichtszeiten

Kosten und Förderung

Gummersbach

10 Tage

Die Qualifizierung läuft in Vollzeit.

Bis zu 100 % kostenlos bei Förderung durch Bildungsgutschein, Rehabilitationsförderung, Qualifizierungschancengesetz



Die nächsten Termine

Termine auf Anfrage



Waltraud Jonas Tel: 02261 925975-0 gummersbach@wbstraining.de



WBS TRAINING Gummersbach Moltkestraße 9 51643 Gummersbach

Inhalte

Erwerb von Kenntnissen und Fähigkeiten bei der Zubereitung von Fleisch:

- Fleischarten erkennen
- Fleischarten behandeln und lagern
- Rindfleisch zubereiten
- Schweinefleisch zubereiten
- Kalbfleisch / Lammfleisch / Wildfleisch zubereiten

Webseite

Link zum Kurs

Weiterführende Themen

Eventmanagement, Hotellerie und Gastronomie



DQS-zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015 Reg.-Nr. 015344 QM15 Zulassung nach AZAV Reg.-Nr. 015344 AZAV

Die WBS TRAINING und ihre Angebote sind nach der "Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung" (AZAV) von der DQS zertifiziert und erfüllen somit bundesweit die Voraussetzungen für verschiedene Fördermöglichkeiten (z.B. Bildungsgutschein). Im persönlichen Gespräch erfahren Sie alles, was Sie noch zum Thema Arbeitsmarktchancen, Förderung, Inhalte, Trainer, Termine und Kursablauf wissen möchten. Unsere erfahrenen Weiterbildungsreferenten nehmen sich Zeit für Sie. Gerne beraten wir Sie auch bei der Wahl Ihres Schulungsortes.*

* Die Teilnahme an unseren Weiterbildungen im WBS LearnSpace 3D® ist am WBS-Standort in Ihrer Nähe oder mit gesonderter Genehmigung Ihres Kostenträgers auch von zu Hause möglich.

Erstellt am 19.05.2024 **EBZUFL** Seite 1 von 2











Erstellt am 19.05.2024 EBZUFL Seite 2 von 2