



Landwirtschaftsamt Biberach

Bergerhauser Str. 36 | 88400 Biberach

Telefon: 07351 52-6702 (Zentrale)

E-Mail: landwirtschaftsamt@biberach.de

Kurse

"Basics für die Fleischvermarktung"

Schwerpunkt

Fleischverarbeitung für die Direktvermarktung

Wo

Landwirtschaftsamt Biberach Karl-Arnold-Schule Biberach

Kosten

80 €/Person/Kurs

Die Teilnehmer können sich nur für die einzelnen Kurse anmelden

max. Teilnehmer Anzahl/Kurs = 20 TN

Mitzubringen

Mitzubringen: Gummistiefel, Lackschürze, Kopfbedeckung (Kappe) - Kleidung kann auch bestellt werden



Programm

Kurs 1 | Kosten: 80 € | Anmeldeschluss: 1 Woche vor Kursbeginn

Fr 07.01.2022 | 17:00 - 19:00 | FSBC | Theorie Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Sa 08.01.2022 | 08:00 - 10:00 | DV-Betrieb | Fachtheorie Geräte und Maschinen z.B. Messer (Schleifen), Wolf, Kutter usw. Reinigung, Desinfektion, Unfallverhütung und Vorschriften Kochwurstherstellung (Leitsätze und Kalkulation) Zutaten und Zusatzstoffe

10:00 - 17:00 | DV-Betrieb | Fachpraxis

Hausschlachtung (Direktvermarktungsbetrieb Familie Hörnle in Waldhofen) Trichinenuntersuchung

Kochwurstherstellung: Kochstreichwürste, Blutwürste, Sülzwürste

Kurs 2 | Kosten: 80 € | Anmeldeschluss: 1 Woche vor Kursbeginn

Fr 14.01.2022 | 17:00 - 19:00 | FSBC | Theorie Preisangabenverordnung (PAngV) Hackfleisch und Hackfleisch erzeugnissen rechtliche Vorgaben

Sa 15.01.2022 | 08:00 - 10:00 | KASBC | Fachtheorie Musterzerlegung Schwein, Sortierung mit Kalkulation zur Preisermittlung

10:00 - 17:00 | KASBC | Fachpraxis

Musterzelegung Schwein, unterschiedliche Schnittführungen, Steakschnitt, Sortierung der Fleischabschnitte, Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse

Kurs 3 | Kosten: 80 € | Anmeldeschluss: 1 Woche vor Kursbeginn

Fr 21.01.2022 | 17 - 19 Uhr | FSL BC | Theorie Lebensmittelinformationsverodnung (VO(EU) Nr. 1169/2011, LMIV und LMKV

Sa 22.01.2022 | 08 - 10 Uhr | KAS BC | Fachtheorie Musterzerlegung Rind, Sortierung mit Kalkulation zur Preisermittlung

10 - 17 Uhr | KAS BC | Fachpraxis

Musterzerlegung Rind, unterschiedliche Schnittführungen, Steakschnitt, Sortierung der Fleischabschnitte, Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse



Anmeldung online unter

www.foerderverein-bc.de

dort unter

Kurse "Basics für die

Fleischvermarktung"

Kurs 4 | Kosten: 80 € | Anmeldeschluss: 1 Woche vor Kursbeginn

Fr 04.02.2022 | 17 - 19 Uhr | FSL BC | Theorie

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB;1) und Basisverodnung (VO(EG) Nr. 178/2002)/Lebensmittelhygienerecht

Sa 05.02.2022 | 08 - 10 Uhr | KAS BC | Fachtheorie Brühwurstherstellung (Leitsätze und Kalkulation), Zutaten und Zusatzstoffe

10 - 17 Uhr | KAS BC | Fachpraxis

Brühwurstherstellung: Unterschiede weiße und umgerötete Ware (Bratwurst, Weißwurst, Wiener, Rote, usw.)

Fein gekutterte Brühwurst (Lyoner, Fleischkäse, usw.), Brühwurst mit

Einlage (Bierschinken, Jagdwurst, Paprika Lyoner, usw.)

Kurs 5 | Kosten: 80 € | Anmeldeschluss: 1 Woche vor Kursbeginn

Fr 11.02.2022 | 17 - 19 Uhr | FSL BC | Theorie

Geschützte Ursprungsbezeichnung/geschützte geographische Angabe gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (24)

Grundlagen HACCP und Betriebliche Eigenkontrollen (Leitfaden HACCP)

Sa 12.02.2022 | 08 - 10 Uhr | KAS BC | Fachtheorie Rohwurst-, Koch und Rohschinkenherstellung (Leitsätze und Kalkulation) Zutaten und Zusatzstoffe

10 - 17 Uhr | KAS BC | Fachpraxis

Rohwurstherstellung: grobe Bratwurst (weiß und rot), Landjäger, Pfefferbeißer usw.

Roh,- und Kochschinkenherstellung: Schinkenspeck, Bauch, Knochenschinken, Nussschinken, kalte Braten, usw.

Kurs 6 | Kosten: 80 € | Anmeldeschluss: 1 Woche vor Kursbeginn

Fr 18.02.2022 | 17 - 19 Uhr | FSL BC | Theorie

Grundsätze Vermarktung in der Direktvermarktung/ Leitsätze für Fleischerzeugnisse

Grundlagen HACCP und Betriebliche Eigenkontrollen (Leitfaden HACCP)

Sa 19.02.2022 | 08 - 10 Uhr | KAS BC | Fachtheorie Verzehrfertige LM (Leitsätze und Kalkulation) Catering und Mengenberechnung

10 - 17 Uhr | KAS BC | Fachpraxis

Etikettierung/Beschriftung/Aufbereitung/Verpackung Verzehrfertige LM (Catering, Snacks, Fingerfood, usw.)

FSBC = Fachschule Biberach

KASBC = Karl-Arnold-Schule Biberach

DV = Direktvermarktung

LM = Lebensmittel