



Bildung mit Erfahrung seit 1928
I. Bayerische Fleischerschule Landshut
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

Kurse mit Geschmack 2025 & 2026



Vorbereitung auf die Meisterprüfung im Metzgerhandwerk
28.04. - 20.07.2025
01.09. - 23.11.2025
07.01. - 29.03.2026
13.04. - 05.07.2026
01.09. - 22.11.2026



Fleischsommelier (BFS)
21. - 29.06.25 & 19./20.07.25
18. - 26.10.25 & 22./23.11.25
31.01. - 08.02. & 28./29.03.26
13. - 21.06.26 & 04./05.07.26
17. - 25.10.26 & 21./22.11.26



Wurst- & Schinkensommelier (BFS)
15.11. - 21.11.2025
21.02. - 27.02.2026
14.11. - 20.11.2026



Zertifizierter Grillexperte (BFS)
09.03. - 13.03.2026



Sach- / Fachkunde Frischfleischtheken im Handwerk & in Märkten
02.06. - 06.06.2025
03.11. - 07.11.2025



Sachkunde Schlachten
28.05. - 30.05.2025
04.07. - 06.07.2025



Fit für die Verkaufstheke - Basis für Quereinsteiger
29.09. - 02.10.2025



Sie sind auf der Suche nach einem individuellen Coaching oder einem Firmenseminar? Sprechen Sie uns einfach an - wir finden die passende Fortbildung für Sie und Ihre Mitarbeitenden!

V11_03_25

Bildung all inclusive: Hand. Herz. Verstand.

www.fleischerschule-landshut.de

Unsere „Fan“-Artikel - für ein bisschen Fleischerschule zuhause



Ab sofort für unsere Absolventen erhältlich - gleich
telefonisch oder per Mail bestellen!



Tasse

8,00 € / Stück



Trinkflasche (0,5L)

20,00 € / Stück



Kühltasche

20,5 x 12,5 x 14 cm (BxHxT)
8,00 € / Stück



Kappe weiß

5,00 € / Stück



Kappe schwarz
„Fleischermeister“
25,00 € / Stück



Kappe schwarz
„Metzgermeister“
25,00 € / Stück



Diverse Patches - je Stück 20,00 €
Fleischermeister | Fleischermeisterin
Metzgermeister | Metzgermeisterin
Fleischsommelier
Wurst- & Schinkensommelier
Fleisch-, Wurst- & Schinkensommelier
Zertifizierter Grillexperte



*Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. + zzgl. Versand.
Artikel erhältlich nur solange der Vorrat reicht!