



*Bildung mit Erfahrung seit 1928*

**I. Bayerische Fleischerschule Landshut**

DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

# „Zertifizierter Grillexperte (BFS)“



*Spezialist beim  
Barbecue!*

**Bildung all inclusive: Hand. Herz. Verstand**

[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)



Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut

DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

# „Zertifizierter Grillexperte (BFS)“

LEHRGANG NR. 3: 24.03. - 28.03.2025

LEHRGANG NR. 4: 09.03. - 13.03.2026

## Basismodul für Grillexperten (BFS)

- Grillkunde (Geschichte, Arten, Geräte)
- Steakzuschnitte & Cuts
- Perfekte Grillrezepte für absolute Abwechslung

## Zubereitung für Grillexperten (BFS)

- Das perfekte Steak vom Grill
- „The holy trinity of BBQ“
- Perfekte Grillrezepte
- Spezialitäten aus der Küche

## Kulinarik für Grillexperten (BFS)

- Foodcompleting - entdecken Sie Ihre idealen Beilagen
- Grillgutkunde - Trend Premium Fleisch
- Foodpairing mit Bier & Wein
- Fisch, Krustentiere & Muscheln vom Grill

## Specials für Grillexperten (BFS)

- Teamgrillen - Grundlagen zum Wettbewerbsgrillen (KCBS, SCA, GBA)
- Vegetarische Leckerbissen vom Grill
- Gesundheitsaspekte beim Grillen
- Tastingorganisation & Veranstaltungsmanagement



V03\_03\_25

Meisterhafte Bildungsqualität nach der DIN ISO 9001:2015  
In Deutschland und Österreich als förderungswürdig anerkannt.

GLEICH INFO-MATERIAL ANFORDERN

I. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH  
Straubinger Str. 16 | 84030 Landshut  
Barbara Zinkl-Funk, Gesch. Gesellschafterin  
Amtsgericht Landshut | HRB 3442

T: +49 871 72030  
F: +49 871 72050  
M: [info@fleischerschule-landshut.de](mailto:info@fleischerschule-landshut.de)  
[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

