



Kursplanung 2020

Stand 18.06.2020



Über uns

Das ABZ ist mit Blick auf die schönste Bucht Europas, sicherlich eines der schönsten Ausbildungszentren der Schweiz. Unsere Mitarbeitenden bilden sich laufend weiter, um der heutigen schnelllebigen Zeit mit den unterschiedlichsten Wünschen der Kunden gerecht zu werden. Geben auch Sie Ihren Mitarbeitenden die Chance weiterhin ein lebendiger Teil der Schweizer Fleischbranche zu sein.

Alles rund um den Genuss – fürs Auge und den Magen



Kursname	Kursort	Kursdatum
Fleischplatten legen – originell & erfolgreich	ABZ Spiez	11.11.2020
Fleischplatten legen für Fortgeschrittene	ABZ Spiez	28.08.2020
	ABZ Spiez	20.10.2020
Gemüse- und Früchteschnitzen*	Luzern	02.09.2020
Second cuts – im Ganzen wertvoll	Haco Gümligen	16.09.2020
Rohwurst und Pökelwarenkurs	ABZ Spiez	21.10.2020
DLG Sensorikseminar	ABZ Spiez	Frühjahr 2021
Zusatzstoffe und Allergene – was Sie darüber wissen sollten*	Haco Gümligen	27.10.2020
Hydrokolloide	Haco Gümligen	08.10.2020
Ohne Zusatzstoffe	ABZ Spiez	12.11.2020
Food Pairing – Aromen reizvoll und neu kombinieren	Haco Gümligen	18.11.2020

* Nachmittagskurs

Sichere und gesunde Arbeitsplätze – Genuss und Gesundheit erhalten



Kursname	Kursort	Kursdatum
Lehrgang Sicherheitsbeauftragter in Fleischwirtschaftsbetrieben	Bazenheid & Halbtage	Sept. 2020 – Sept. 2021
Branchenlösung SGA (Refresher) Fleischwirtschaft*	Geensee	02.09.2020
Einführung Hygieneleitlinie Version 4*	ABZ Spiez	24.09.2020
Deklarationsworkshop*	ABZ Spiez	23.09.2020

* Nachmittagskurs

Aus- und Weiterbildung

Kursname	Kursort	Kursdatum
Berufsbildnerkurs	Digital via Zoom	Diverse Daten
Basiskurs für PEX Detailhandel	Dübendorf	12.11.2020

Tierschutz



Kursname	Kursort	Kursdatum
Tierschutzkurs Kombi / Grundkurs*	Oensingen	09.10.2020
Tierschutzkurs Weiterbildungskurs*	Bazenheid	26.08.2020
	Oensingen	02.10.2020
	Hinwil	21.10.2020
	Zürich	04.11.2020
	Frauenfeld	10.11.2020
	Zürich	04.11.2020
Tierschutzkurs praktisch	Lyss	30.09.2020
	Rothenburg	19.10.2020
	Glarus	26.10.2020

* Nachmittagskurs

Netzwerken – Gespräch mit Gleichgesinnten

Eventname	Ort	Datum
Unternehmerabend	ABZ Spiez	28.10.2020

Nachwuchs – unsere Zukunft

Kursname	Kursort	Kursdatum
Berufsprüfung Start	Bazenheid	12.08.2020
Höhere Fachprüfung – Metzgermeister Start	ABZ Spiez / Richemont Luzern	20.10.2020

Swiss Skills Championships in Spiez 10.- 12.09.2020



Aufgrund der Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus musste leider für die Durchführung der ursprünglich im Rahmen der branchenübergreifenden Berufsmeisterschaften SwissSkills geplanten Schweizer Meisterschaften der besten Lehrabgänger eine neue und praktikable Lösung gefunden werden. Diese wurde mit deren Durchführung im ABZ in Spiez mittlerweile gefunden.

Wiederum werden die besten Lehrabgänger der Fleischfachleute eingeladen, während drei Tagen in fünf Disziplinen um den begehrten Schweizer Meistertitel zu kämpfen. Der Anlass ist trotz begrenzter Zuschaueremenge ein Stelldichein talentierter junger Profis aus der gesamten Fleischbranche und somit auch der Fleischelite von morgen.

Auf die Durchführung der Schweizer Meisterschaft im Fleischplattenlegen muss aufgrund der erschwerten Situation rund um das Coronavirus leider verzichtet werden.

Euro Skills 16. – 20.09.2020 verschoben auf 06. – 10.01.2021



Im Januar 2021 wird der Fleischfachberuf zum ersten Mal an den EuroSkills vertreten sein, die ebenfalls eng durch die Medien begleitet werden. Diese Meisterschaften finden in der Regel im 2-Jahres-Rhythmus statt und ermöglichen auf europäischer Ebene den Vergleich unter den besten jungen Berufsleuten. Für die Schweiz hat sich im letzten Herbst an den Schweizer Meisterschaften an der Olma die junge Fleischfachfrau Leandra Schweizer für den Wettbewerb qualifiziert.

Sofern es die Situation rund um das Coronavirus erlaubt, werden vom 6.-10. Januar 2021 in Graz rund 650 Teilnehmer aus den Berufsfeldern Industrie, Handwerk und Dienstleistung in rund 45 Berufen um den Sieg kämpfen.

Für Sie – individuell

Kursinhalt

Im Zentrum unserer Bemühungen stehen Ihre Bedürfnisse. Möchten Sie einen Kurs für Ihre Mitarbeitenden in Ihrer Firma durchführen? Wir analysieren mit Ihnen die Bedürfnisse, legen Inhalte, Teilnehmergruppe, Ziele und Umfang der geplanten Weiterbildung fest. Unsere Kurse sind praxisbezogen, damit die Teilnehmenden das Erlernete direkt am Arbeitsplatz anwenden können. Gemeinsam finden wir das passende Angebot.

«Firmenkurse» schaffen eine erhöhte Verbindlichkeit, da alle im Team vom selben sprechen. Bei der Auswahl der Referenten arbeiten wir branchenintern, aber auch mit externen Fachkräften zusammen.

- Ausbildungsinhalte: frei definierbar, sowohl in deren inhaltlichen Breite als auch fachliche Tiefe.
- Ausbildungsdauer: von ½ Tag bis 2 Wochen
- Ausbildungsort: bei Ihnen vor Ort oder bei uns im Schulungszentrum
- Ausbildungsstufen (Levels): vom einzelnen Modul zum kompletten Lehrgang

Wir setzen konsequent auf praxisorientierte Konzepte, um eine ideale Wissensvermittlung sowie eine maximale Nachhaltigkeit zu garantieren. Unser Motto lautet «so viel Theorie, wie notwendig – so viel praktische Mitarbeit, wie möglich».

Ort

Sie legen fest, ob die Weiterbildung in unseren modern eingerichteten Unterrichtsräumen oder in Ihrem Betrieb in der gewohnten Arbeitsumgebung der Mitarbeitenden stattfinden soll.

Auskunft

Wir beraten Sie umfassend und bieten massgeschneiderte Kurse für Ihr Team an. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung und meistern Sie zusammen mit uns erfolgreich die aktuellen und neuen Herausforderungen!

Mögliche Kursthemen

- Produktion Fleischwirtschaft
Sie können unser gesamtes Kursangebot oder Kombinationen davon individuell festlegen.
- Technologie, Kontrolle & Qualität
Kursmodule in Ihrem Betrieb – individuell auf Sie zugeschnitten

Teilnahmebedingungen / AGB

Kosten

Die Preise für Tagesseminare verstehen sich inklusive Schulungsunterlagen, Mineralwasser im Plenum, Kaffeepausen und sofern erwähnt Mittagessen inkl. Mineralwasser und Kaffee/Tee.

Die Kurskosten sind gemäss Rechnung innert 30 Tagen zu begleichen.

Für die Bezahlung in Fremdwährung wird mit dem aktuellen Tageskurs gerechnet.

Rabatte bei Kursen

- 10% Rabatt für Veledes-Mitglieder auf ABZ-Weiterbildungskurse.
- 50% Rabatt auf ABZ Weiterbildungskurse bei Buchung eines zweiten Weiterbildungskurses für dieselbe Person im gleichen Jahr (bitte bei Anmeldung mitteilen).
- Rabatte sind nicht kumulierbar.

Rabatte für Lernende

Lernende erhalten gegen Nachweis (Lehrlingsausweis) einen Rabatt von 50% auf unsere Weiterbildungskurse.

Berufskleidung

Den Hinweis zum Tragen der Berufskleidung entnehmen Sie bitte dem Bestätigungsschreiben / Einladung zum Kurs.

Kursbestätigung

Alle Kursteilnehmer erhalten eine Kursbestätigung (im Kursgeld inbegriffen).

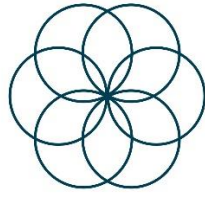
Abmeldung

Bei einer Abmeldung zu einem bereits bestätigten Kurs verrechnen wir 30% der Kurskosten. Bei unentschuldigtem Fernbleiben bzw. bei Nichtteilnahme aus sonstigen Gründen ist die Rechnung zu 100% zu begleichen. Das Nichtbezahlen der Kurskosten gilt nicht als Abmeldung. Bei vorzeitigem Verlassen eines Kurses, bitten wir Sie, die Ausbildung im ABZ Spiez zu informieren.

Verschiebung oder Absagen von Kursen

Bei zu wenigen Anmeldungen oder aus anderen unvorhergesehen Gründen können Kurse verschoben oder abgesagt werden. Bereits bezahlte Kurskosten werden in diesem Fall zurückerstattet.

Partner



HOTEL
SEASIDE
ABZ SPIEZ



HACO swiss **berufsbildung.ch**
Das Portal zur Berufsbildung



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne

Kontakt

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft

Schachenstrasse 43

3700 Spiez

033 650 81 81

ausbildung@abzspiez.ch

www.abzspiez.ch