



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de Formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera
Training center for the Swiss Meat Economy



Kursplanung 2021

Stand 04.01.2021

ABZ Spiez

Ihr Bildungspartner am Thunersee

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz

T. +41 (0)33 650 81 81 | bildung@abzspiez.ch

www.abzspiez.ch

www.hotel-seaside.ch

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 |
|---|----------------------|------------|
| Rohwurst und Pökelwarenkurs | ABZ Spiez | 03.02.2021 |
| Pastetenkurs | ABZ Spiez | 10.02.2021 |
| Fleischplatten legen – originell & erfolgreich | ABZ Spiez | 23.03.2021 |
| Gemüse- und Früchteschnitzen* | Luzern | 12.04.2021 |
| Vegan – die trendige Ergänzung zum Fleischsortiment | ABZ Spiez | 20.04.2021 |
| Brühwurst clever wursten | Pacovis Stetten | 28.04.2021 |
| DLG Sensorikseminar | ABZ Spiez | 04.05.2021 |
| DLG Sensorikseminar | ABZ Spiez | 05.05.2021 |
| | Micarna Bazenheid | 17.08.2021 |
| Catering – einfach gemacht mit Sousvide | ABZ Spiez | 18.08.2021 |
| Fleischplatten legen für Fortgeschrittene | ABZ Spiez | 08.09.2021 |
| Rohwurst mit E-Nummernreduktion | ABZ Spiez | 29.09.2021 |
| Rohwurst und Pökelwarenkurs | ABZ Spiez | 03.11.2021 |

* Nachmittagskurs

Sichere und gesunde Arbeitsplätze – Genuss und Gesundheit erhalten



| Kursname | Kursort | Kursdatum |
|---|---|-------------------------|
| Lehrgang Sicherheitsbeauftragter in Fleischwirtschaftsbetrieben | 6 Halbtage in Bern (integriert in der BP-Klasse Bern) | Sept. 2021 – Sept. 2022 |
| Einführung Hygieneleitlinie* | Freihof Gossau | 17.03.2021 |
| | ABZ Spiez | 30.09.2021 |
| Deklarationsworkshop* | Freihof Gossau | 16.03.2021 |
| | ABZ Spiez | 29.09.2021 |
| SGA Refresher | Freihof Gossau | 14.04.2021 |
| | ABZ Spiez | 28.04.2021 |
| | Viaca Ernst Sutter Geuensee | 15.09.2021 |

* Nachmittagskurs

Nachwuchs – unsere Zukunft

| Kursname | Kursort | Kursdatum |
|----------------|---------|----------------|
| Rendezvous Job | Bern | 11.-13.03.2021 |

Qualitätswettbewerb und Wettkämpfe

| | Ort | Datum |
|---|---|-------------------|
| Degustation Durchgang 1 | ABZ Spiez | 06.-07.05.2021 |
| Degustation Durchgang 2 | ABZ Spiez | 10.-11.06.2021 |
| Degustation Durchgang 3 | ABZ Spiez | 12.-13.08.2021 |
| Ausstellung und Rangverkündigung | Salon Suisse des Goûts et Terroirs, Bulle | 28.10.-01.11.2021 |
| Schweizer Meisterschaften Fleischfachleute | Salon Suisse des Goûts et Terroirs, Bulle | 28.10.-01.11.2021 |
| Plattenlegemeisterschaften | Salon Suisse des Goûts et Terroirs, Bulle | 28.10.-01.11.2021 |
| WorldSkills 2021 – verschoben um ein Jahr | Shanghai | |
| EuroSkills 2020 auf unbestimmte Zeit verschoben | Graz | |

Tierschutz



| Kursname | Kursort | Kursdatum |
|------------------------------------|-------------|------------|
| Tierschutzkurs Kombi / Grundkurs | Oensingen | 12.03.2021 |
| | Oensingen | 19.11.2021 |
| Tierschutzkurs Weiterbildungskurs* | Oensingen | 29.01.2021 |
| | Zürich | 10.03.2021 |
| | Frauenfeld | 16.03.2021 |
| | Online | 21.04.2021 |
| | Spiez | 22.04.2021 |
| | Hinwil | Frühling |
| | Zürich | 20.10.2021 |
| | Spiez | 21.10.2021 |
| | Frauenfeld | 09.11.2021 |
| | Online | 24.11.2021 |
| Tierschutzkurs praktisch | Oensingen | 26.11.2021 |
| | Hinwil | Herbst |
| | Würenlingen | 24.03.2021 |
| | Rothenburg | 26.04.2021 |
| | Wohlen AG | 03.05.2021 |
| | Glarus | Offen |
| | Würenlingen | 09.06.2021 |
| | Wohlen AG | 10.08.2021 |
| | Würenlingen | 08.09.2021 |
| | Würenlingen | 03.11.2021 |
| | Rothenburg | 08.11.2021 |

* Nachmittagskurs

Netzwerken – Gespräch mit Gleichgesinnten

| Eventname | Ort | Datum |
|------------------|-----------|------------|
| Unternehmerabend | ABZ Spiez | 06.10.2021 |

Weiterbildung

| Kursname | Kursort | Kursdatum |
|---|------------------------------|----------------|
| BP Infotag | ABZ Spiez & virtuell | 10.02.2021 |
| BP Vorbereitungskurs | ABZ Spiez | 15.+16.04.2021 |
| Berufsprüfung Start | Bern | August 2021 |
| Höhere Fachprüfung – Metzgermeister Start | ABZ Spiez / Richemont Luzern | Oktober 2022 |

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.
- 15% Rabatt für SBC 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).

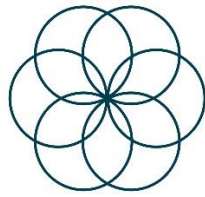
Abmeldung

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



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
bildung@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch