

Zertifizierter Cortador: Meisterhafte Kunst des Schinkenschneidens

Die Fleischerschule Augsburg bietet mit dem Kurs „Zertifizierter Cortador“ eine exklusive Weiterbildung für alle, die die hohe Kunst des Schinkenschneidens erlernen möchten. In nur drei Tagen werden unter der Leitung des Schinkenexperten Ronny Paulusch Wissen und Techniken vermittelt, die weit über das Schneiden hinausgehen – für echte Schinkenliebhaber und Profis.



Ronny Paulusch © WIFI Klagenfurt

Luftgetrockneter Schinken ist mehr als eine Delikatesse – er ist ein Kulturgut. Die **Fleischerschule Augsburg** bietet mit dem Kurs „**Zertifizierter Cortador**“ eine einzigartige Weiterbildung an, die sich an Fachleute richtet, die die hohe Kunst des Schinkenschneidens erlernen und perfektionieren möchten. Unter der Leitung von Ronny Paulusch, einem anerkannten Experten, erlernen die Teilnehmer in nur drei Tagen alles, was

sie über Herstellung, Schneiden und Präsentation von Knochenschinken wissen müssen.

Mehr als nur Schneiden: Was macht einen Cortador aus?

Ein Cortador ist weit mehr als ein Schinkenaufschneider. Der Begriff stammt aus Spanien und beschreibt einen Spezialisten, der sowohl die Technik des Schneidens als auch die Geschichte, Herkunft und Reifung verschiedener Schinkensorten beherrscht. Die Ausbildung vermittelt diese Fertigkeiten umfassend und macht die Teilnehmer zu Experten, die nicht nur mit Präzision schneiden, sondern auch Schinken stilvoll und ästhetisch anrichten können.



Der „Schinkenmeister“ bei der Arbeit. © Beigestellt

Praxisorientiertes Seminar mit Mehrwert

Der dreitägige Kurs kombiniert fundiertes Fachwissen mit praxisnahen Übungen. Inhalte sind:

- Herstellung und Reifung von Knochenschinken
- Verkostung internationaler Schinkenspezialitäten
- Schneidetechniken und Präsentation
- Kalkulation, Marketing und Vermarktung.

Zusätzlich profitieren die Teilnehmer von exklusiven Praxistipps von Ronny Paulusch, der nicht nur technisches Wissen, sondern auch seine Begeisterung für die Schinkenkunst vermittelt.

Extended-Kurs mit besonderen Highlights

Einmal jährlich wird der Kurs in Everswinkel bei Münster als Extended-Kurs angeboten. Hier erhalten die Teilnehmer zusätzlich eine Hofführung bei Christian Vincke von Iberico Westfalia und erleben einen spanischen BBQ-Abend, der die Genusskultur des Schinkens eindrucksvoll vermittelt.

Zertifikat mit Zukunft

Mit dem Zertifikat „Zertifizierter Cortador“ erwerben die Absolventen eine hervorragende Kompetenz, die sie in der Branche hervorhebt. Egal ob bei Event-Caterings, Präsentationen oder in der Vermarktung – dieses Wissen eröffnet neue berufliche Perspektiven und hebt die Teilnehmer von der Konkurrenz ab.



Schneidetechnik und Präsentation sind für einen Cortador äußerst wichtig. © Beigestellt

Alle wichtigen Infos auf einen Blick

Kursinhalte

- Knochenschinken: Herstellung, Reifung und Verkostung
- Schneidetechniken und Anrichten

- Kalkulation, Marketing und Vermarktung

Kosten

- Standardkurs: € 1.500,00 zzgl. MwSt.
- Extended-Kurs: € 1.800,00 zzgl. MwSt.
- Optional:
Schinkenkeule: € 150,00 zzgl. MwSt.
Verpflegung: € 17,00 pro Tag zzgl. MwSt.
Unterkunft: € 35,00 pro Nacht zzgl. MwSt.

Termine

- Standardkurs: 24. bis 26. Februar 2025
- Extended-Kurs: Termine auf Anfrage

Sichern Sie sich Ihren Platz und tauchen Sie ein in die Welt der Schinkenkunst.

Weitere Infos und Anmeldung direkt bei der Fleischerschule Augsburg.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)