



## TEČAJI EKO PREDELAVE MESA S PROFESORJEM HERMANNOM JAKOBOM

Gospod **Hermann JAKOB** je znani avtor številnih knjig, med njimi »Izdelovanje mesnih izdelkov brez dodatkov« in »Ekološki recepti za klobase«. Je tudi mesarski mojster, učitelj na šoli za mesarje in ravnatelj Šole za mesarske mojstre v Kulmbachu v Nemčiji, ki v Sloveniji vodi tečaje že od leta 2003.

### Vabimo vas na enodnevni tečaj **GOVEDINA** zorenje (suho zorenje ter druge metode) in izdelki iz govedine

Udeleženci bodo pripravljali izdelke samo s pomočjo kuhinjske soli in začimb, kar je primerno tako v moderni industriji kot tudi pri domači, enostavni izdelavi.

**Tečaj bo v četrtek, 7. marca 2019,  
na IC Piramida Maribor, Park mladih 3, 2000 Maribor.**

### PROGRAM TEČAJA

8:30 – 8:45	Registracija udeležencev
8:45 – 9:00	Kratek predgovor
9:00	Začetek seminarja
9:00 – 12:00	Sodoben razrez govedine za prodajo, možnosti zorenja, priprava mesnih izdelkov
12:00 – 13:00	Odmor za kosilo
13:00 – 15:00	Teorija zorenja in izboljšanja mesa za prodajo
15:00 – 15:30	Kalkulacije z govejim mesom v Excelu
15:30 – 16.30	Teoretični del. Vprašanja in odgovori.

Zagotovljeno je tolmačenje v slovenski jezik, udeleženci prejmejo obsežno skripto s tehnološkimi postopki in recepturami v slovenskem jeziku. Za delo v delavnici potrebujete zaščitna oblačila (halje, kape, nedrsečo obutev).

Prijavite se lahko pisno s priloženo prijavnico, ki jo pošljete po pošti na naslov: Inštitut KON-CERT, Vinarska ulica 14, 2000 Maribor. Prijavnico lahko pošljete tudi po e-pošti [valentina.aleksic@kon-cert.si](mailto:valentina.aleksic@kon-cert.si).

**Prijave sprejemamo do zasedbe prostih mest (največ 15 udeležencev).  
V primeru premajhnega števila prijav tečaj ne bo izveden.**

Za dodatne informacije in prijave prosim pokličite 02-228-49-41 ali 041-635-287 (Valentina Aleksič).

**OBRNITE LIST ►**

**PRIJAVNICA**  
za  
**enodnevni tečaj**  
**GOVEDINA**  
zorenje (suho zorenje ter druge metode) in izdelki iz govedine

**ČETRTEK, 7. marec 2019**

Naziv podjetja ali ime kmetije	
Ime in priimek udeleženca	
Naslov podjetja ali kmetije	
Pošta in poštna številka	
<b>Davčna številka SAMO za davčne zavezance!</b>	
Telefon in mobilni telefon	
e- naslov	
Datum	
Podpis odgovorne osebe ali udeleženca	

Prijavljam se na enodnevni tečaj.

Kotizacija za tečaj znaša 120,00 eur (za 1 osebo, brez DDV).

**Plačilo kotizacije:**

Kotizacijo je potrebno plačati na osnovi izdanega računa.

**Kotizacija vključuje:** stroške predavatelja, gradivo v slovenskem jeziku, izdelke, narejene na tečaju, prehrano in napitke v času izobraževanja, tolmačenje in potrdilo o udeležbi.

**POMEMBNO!**

Udeležbo na tečaju lahko **odpoveste najkasneje 3 dni pred dnevom izobraževanja!** Organizator si pridržuje pravico do odpovedi izobraževanja v primeru premajhnega števila prijavljenih.

*Organizator si pridržuje pravico do spremembe lokacije/termina tečaja v primeru nepredvidljivih dogodkov.*