

# 8658 Ausbildung Cortador:a

Schinken ist im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Zu jeder Tageszeit, zu jeder Mahlzeit kann er als gern gewählte Delikatesse gereicht werden. Grund genug, den Schinkenverkauf zu zelebrieren und den Stellenwert dieses wunderbaren und ehrlichen Produkts entsprechend hervorzuheben. Die Grundlagen hierfür schafft der im deutschsprachigen Raum einzigartige Kurs „Ausbildung Cortador:a“.

Der aus Spanien stammende Begriff beschreibt nicht einfach nur einen/eine Schinken-Aufschneider:in, sondern einen Schinken-Spezialisten/Spezialistinnen. In dem viertägigen Kurs wird Wissen in Theorie und Praxis über die Schinkenspezialitäten dieser Welt, das entsprechende Präsentieren sowie Legen und die Kalkulation hinter dem Produkt von einem Cortador/von einer Cortadora der Extraklasse unterrichtet.

Neben den spanischen Spezialitäten stehen auch regionale (Vulcano) und Knochenschinken aus Deutschland (Holsteiner Katenschinken), Italien (Parma, San Daniele) oder Frankreich (Bayonne) und Kroatien (Prsut) auf dem Lehrplan.

## Die Zielgruppe:

Fleischer:innen, Gastronomen, Caterer, Personen mit Bezug zu qualitativen Fleischprodukten

## Die Inhalte:

- Vorstellung Cortador:a, inkl. kleiner Verkostung
- Ganzer Schlögél inkl. Verkostung der berühmtesten Knochenschinken
- Iberico und spanische Schinkenkultur
- Arbeitsplatz
- Schnitt von manuell & mechanisch
- Präsentation
- Kalkulation
- Marketing & Netzwerk
- Rezepte & Begleitung

## Ablauf:

Tag 1: Vorstellung, Spezialitätenfrühstück, Modul Knochenschinken, Modul Iberico

Tag 2: Exkursion

Tag 3: Module Arbeitsplatz, Schnitt und Präsentation sowie Praxis und praktische Prüfung 1

Tag 4: Praxis, Praktische Prüfung 2, Module Kalkulation, Marketing, Netzwerk, Prüfung Theorie

## Der Abschluss:

Der Kurs endet mit einer theoretischen und praktischen Prüfung.

## Der Trainer:



Kursbuchung und weitere Details unter **8658** im WIFI-Kundenportal:

[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 8658 Ausbildung Cortador:a

Maestro-Cortador Ronny Paulusch

Seit vielen Jahren beschäftigt sich der Diplom Fleischsommelier intensiv mit der Herstellung von Schinken-Spezialitäten (DLG Goldmedaille 2020), gilt als einer der führenden Experten im Bereich der Fleischreifung und hat in Spanien mehrere intensive Aus- und Weiterbildungen zum Thema absolviert. Lassen Sie sich in vier Tagen von seiner Leidenschaft mitreißen und werden Sie selbst zum Spezialitäten-Spezialisten.

## Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

## Der Hinweis:

Für das praktische Arbeiten benötigen Sie einen ganzen Rohschinken á 5 - 7 Kilo (Klassisch am Knochen) – Kosten sind nicht im Kurspreis inkludiert.



Kursbuchung und weitere Details unter **8658** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)