

Angebotsübersicht Kurse

Thema	Inhalte	Voraussetzungen	Zeitdauer	Sprachen
CH-TAX am lebenden Tier Basiskurs	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen zum Fleischmarkt: <i>Rahmenbedingungen, Produktion und Absatz</i> - CH-TAX: <i>System, Begriffe, Anwendung, Preisfeststellung</i> <p>Praxis-Teil:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennen von Tierkategorie, Fleischigkeits- und Fettklassen - Qualitätseinstufung von Grossvieh lebend 	Kunde organisiert Betrieb und entsprechende Tiere nach Absprache mit Proviande selber	4 Lektionen (180 Min.) bei max. 15 Teilnehmer	D / F
CH-TAX am Schlachtkörper Basiskurs	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen zum Fleischmarkt: <i>Rahmenbedingungen, Produktion und Absatz</i> - CH-TAX: <i>System, Begriffe, Anwendung, Preisfeststellung</i> <p>Praxis-Teil:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennen von Tierkategorie, Fleischigkeits- und Fettklassen - Qualitätseinstufung von Grossvieh am Schlachtkörper 	Kunde organisiert Betrieb und entsprechende Tiere nach Absprache mit Proviande selber	4 Lektionen (180 Min.) bei max. 15 Teilnehmer	D / F
Rindvieh CH - TAX Spezialkurs	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen zum Fleischmarkt: Rahmenbedingungen, Produktion und Absatz - CH-TAX: System, Begriffe, Anwendung, Preisfeststellung <p>Praxis-Teil:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennen von Tierkategorie, Fleischigkeits- und Fettklassen - Beurteilen von Rindvieh lebend und/oder geschlachtet (nach Absprache) - Selbständige Festlegung der Handelsklasse am lebenden Tier und/oder am Schlachtkörper 	Kunde organisiert Betrieb und entsprechende Tiere nach Absprache mit Proviande selber	<p>nach Ab- sprache</p> 3-5 Lektionen (135-225 Min.) bei max. 15 Teilnehmer	D / F

Thema	Inhalte	Voraussetzungen	Zeitdauer	Sprachen
Kälber CH - TAX Spezialkurs	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen zum Fleischmarkt: Rahmenbedingungen, Produktion und Absatz - CH-TAX: System, Begriffe, Anwendung, Preisfeststellung <p>Praxis-Teil:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennen von Tierkategorie, Fleischigkeits- und Fettklassen - Beurteilen von Kälber lebend und/oder geschlachtet (nach Absprache) - Selbständige Festlegung der Handelsklasse am lebenden Tier und/oder am Schlachtkörper 	Kunde organisiert Betrieb und entsprechende Tiere nach Absprache mit Proviande selber	<p>nach Absprache 3-5 Lektionen (135-225 Min.)</p> <p>bei max. 15 Teilnehmer</p>	D / F
Lämmer CH - TAX Spezialkurs	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen zum Fleischmarkt: Rahmenbedingungen, Produktion und Absatz - CH-TAX: System, Begriffe, Anwendung, Preisfeststellung <p>Praxis-Teil:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennen von Tierkategorie, Fleischigkeits- und Fettklassen - Beurteilen von Lämmern lebend und/oder geschlachtet (nach Absprache) - Selbständige Festlegung der Handelsklasse am lebenden Tier und/oder am Schlachtkörper 	Kunde organisiert Betrieb und entsprechende Tiere nach Absprache mit Proviande selber	<p>nach Absprache 3-5 Lektionen (135-225 Min.)</p> <p>bei max. 15 Teilnehmer</p>	D / F
Schweineklassifizierung Spezialkurs	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen zum Fleischmarkt: Rahmenbedingungen, Produktion und Absatz - Magerfleischanteil (MFA): Methoden, Geräte, Anwendung - Fettqualität: Methoden und Anwendung - Preisfeststellung <p>Praxis-Teil:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennen der Handelsklassen - Beurteilen von geschlachteten Schweinen - Selbständige Klassifizierung am Schlachtkörper 	Kunde organisiert Schlachtbetrieb und Tiere nach Absprache mit Proviande selber	<p>nach Absprache 3-5 Lektionen (135-225 Min.)</p> <p>bei max. 10-15 Teilnehmer</p>	D / F

Angebotsübersicht Referate

Thema	Inhalte	Voraussetzungen	Zeitdauer	Sprachen
Schlachtvieh- + Fleischmarkt	Strukturen, Gesetze, Marktordnung, öffentliche Märkte, Marktinterventionen, Preisbildung, Produktion, Konsum, Importe	keine	nach Absprache (45-90 Min.)	D / F
Proviande - Aufgaben und Organisation	- Organisation, Genossenschafter, Kommissionen - Geschäftsfelder: <i>Klassifizierung & Märkte, Marketing & Kommunikation, Dienstleistungen</i>	keine	45 Min.	D / F

Zusatzthemen zur Kombination

Kalbfleisch	- Entwicklung von Produktion, Absatz, Konsum von Kalbfleisch - Qualität, Problematiken, Projekte, Trends	Referat "Schlachtvieh- und Fleischmarkt"	nach Absprache (15-30 Min.)	D / F
Rindfleisch	- Entwicklung von Produktion, Absatz, Konsum von Rindfleisch - Qualität, Problematiken, Projekte, Trends	Referat "Schlachtvieh- und Fleischmarkt"	nach Absprache (15-30 Min.)	D / F
Importregelung	- Grenzschutz, Importregelung, Zollkontingente, Kontingentsanteile	Referat "Schlachtvieh- und Fleischmarkt"	nach Absprache (15-30 Min.)	D / F

12.11.2014 / ws