



KoMetz

Der Titel KoMetz (kochender Metzger/Fleischer) wird nach einer Aufstiegsweiterbildung verliehen. Er bescheinigt dem Inhaber beständige küchentechnische Grund-Kenntnisse mit der Zubereitung von Speisen. Der KoMetz besitzt durch seine Ausbildung auch wichtige benötigte Grund-Kenntnisse zur praktischen Führung einer Fleischer-Küche mit dem Schwerpunkt: Regionales kochen ohne Zusatzstoffe.

Für die Qualifizierung und die Erteilung der Abschlussurkunde erfordert es die persönliche Teilnahme und Mitarbeit des einzelnen Teilnehmers von verschiedenen Kochfachlehrgängen der Kochschule Fuchs in einer Schulküche oder im Betrieb vor Ort. Nur die persönliche, aktive Teilnahme ist Voraussetzung für die Verleihung des Titels.