

# Ausbildung zur Diplom-Käsesommelière/ zum Diplom-Käsesommelier



## DIE AUSGANGSSITUATION

Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel sowie zum finalen Genuss eines mehrgängigen Menüs avanciert. Auch hat die Produktvielfalt in den letzten Jahren enorm zugenommen - sowie der Wunsch der Kundinnen und Kunden nach kompetenter Beratung und Information. Eine gute Fachberatung fördert die Kundenzufriedenheit und damit die Bindung an den Gastronomiebetrieb und/oder das Geschäft. Gut ausgebildete Fachkräfte sind daher gefragter denn je.

## IHRE VORTEILE

Als Käsesommelière/Käsesommelier sind Sie ein/e hoch qualifizierte/r und mit einem von der Wirtschaft anerkannten Diplom ausgezeichnete/r Fachberater/in im Verkauf von Käse in Hotellerie, Gastronomie und im Lebensmittelhandel. Zusätzlich lernen Sie die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisenzubereitung kennen. Professionelle Schnitttechniken und Anrichtefolgen sowie Kenntnisse über die Käseherstellung runden das Ausbildungsprofil ab.

## DIE ZIELGRUPPE

- Lebensmitteleinzelhandelskaufleute
- Molkereifachleute
- Köche
- Restaurantfachleute
- Hotel- und Gastgewerbeassistenten
- oder Personen mit dem Nachweis über **drei Jahre einschlägiger Berufspraxis im Fachhandel, Service, Küche oder einer Molkerei.**

Bitte beachten Sie, dass es sich um einen Intensivlehrgang handelt. Neben den Lehrgangsstunden ist die Wiederholung des Gelernten in der Freizeit unbedingt notwendig.

## DIE LEHRINHALTE

In diesem Lehrgang erfahren Sie alles Wissenswerte über

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und deren Beschaffenheit
- verschiedene Herstellungsverfahren
- Käsegruppen
- Käsereifung
- Lagerung
- Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater/in
- Käse aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Schweiz, England, Holland und aller Welt
- Präsentation und Schnitttechnik
- Kalkulation
- Gesetzliche Bestimmungen
- Verkaufsberatung
- Harmoniekunde und Sensorik Käse

Durch eine Exkursion erleben Sie praxisnah die Käseherstellung und gewinnen so Einblicke in eine Käseerei.

## TERMINE

- 11. - 23.2.2013, Mo - Sa 8.00 - 18.00, **Prüfung:** 22. und 24.2.2013
- 19. - 31.8.2013, Mo - Sa 8.00 - 18.00, **Prüfung:** 30.8. und 1.9.2013



## DIE LEHRGANGSDAUER

Die Dauer der Ausbildung beträgt 120 Lehreinheiten. Nähere Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrer Ansprechpartnerin/Ihrem Ansprechpartner oder unter [www.noef.wifi.at](http://www.noef.wifi.at).

## KOSTEN:

75 Euro für die Verpflegung während des Lehrgangs im ECC.  
1600 Euro Teilnahme-Gebühr

## DER ABSCHLUSS

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Sie erhalten ein WIFI-Zeugnis sowie ein von der Wirtschaft anerkanntes Diplom zur Käsesommelière/zum Käsesommelier.

### TIPP:

Wir empfehlen Ihnen für die Dauer des Lehrgangs ein Zimmer im Kapellenkrug [www.kapellenkrug.de](http://www.kapellenkrug.de) zu reservieren.

## IHRE ANSPRECHPARTNER

### WIFI Niederösterreich

Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten

#### Mag. Julia Karner

T +43 2742 890-2260 | E [julia.karner@noef.wifi.at](mailto:julia.karner@noef.wifi.at)

#### Anita Kauderer

T +43 2742 890-2262 | E [anita.kauderer@noef.wifi.at](mailto:anita.kauderer@noef.wifi.at)

### Verein Käsesommelier Österreich

Wolfpassing 56, 3261 Steinakirchen/Forst

Hans Peter Chisté

T +43 676 5198428 | E [chiste@kaesesommelier.at](mailto:chiste@kaesesommelier.at)

[www.kaesesommelier.at](http://www.kaesesommelier.at)

### Landeskoordinatorin Deutschland

Melanie Koithahn

T +49 170 9268807 | E [koithahn@kaesesommelier.at](mailto:koithahn@kaesesommelier.at)

### European Cheese Center

Hägenstraße 13, 30559 Hannover

T +49 511 58 666 26 | E [info@cheesecenter.de](mailto:info@cheesecenter.de)

[www.cheesecenter.de](http://www.cheesecenter.de)

**TIPP:**

Empfehlenswert für die Vorbereitung zum Lehrgang Workshop Getränkekunde Basic



## Getränkekunde Basic - Workshop

16 TE

€ 345

Dieser Workshop dient als Vorbereitung zur Ausbildung zum Dipl. Käsesommelier. Sie lernen die Grundlagen der Sensorik sowie Basics der Getränkekunde näher kennen. So fällt es Ihnen leichter, Ihren Kunden als „Genusmanager“ die perfekte Kombination zwischen Käse und dem jeweiligen korrespondierenden Getränk zu präsentieren. Die Übernachtung im Hotel Kapellenkrug (31319 Sehnde) sowie die Verpflegung sind im Teilnahmebeitrag inkludiert.

**Inhalte:**

- Einführung in die Sensorik
- Sinnesphysiologie - wie funktionieren meine Sinnesorgane?
- Grundlagen der Sensorik - wie beurteile ich ein Produkt?
- Erkennungsprüfung:
  - erkennen der 5 Grundgeschmacksarten
  - erkennen von standardisierten und nicht standardisierten Gerüchen
- Unterschiedsprüfung
- Vergleichsprüfung - z.B. Rohmilch - pasteurisierte Milch usw.
- Einführung in die Getränkekunde

European Cheese Center, Hägenstraße 13, 30559 Hannover  
79513022v

27. - 28.1.2013

So 10.00-18.00, Mo 7.30-16.00

## INFORMATION & ANMELDUNG

Für Ihre Fragen zum WIFI-Weiterbildungsangebot (Kursinformation, Beratung, Förderungen) und zur Anmeldung steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung!

**WIFI Niederösterreich**

Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten

T 02742 890-2000

E kundenservice@noe.wifi.at

F 02742 890-2100

I www.noe.wifi.at

**Fordern Sie das  
KURSBUCH 2012/13  
an oder suchen Sie gleich  
online auf [www.noe.wifi.at](http://www.noe.wifi.at)**

