

Diplom Käsesommelier und Käse-Workshops





Käsetheken Grundkurs

An der Käsetheke den Käseverkauf verkaufsorientiert durchführen und Käse mit Getränken und Beigaben perfekt kombinieren können.

Inhalte:

- Grundkenntnisse der Käseherstellung und Sensorik
- Aufbau von Käsepräsentationen
- Käsetheken
- Schnitttechnik
- Käse affinieren
- Käse & Getränke (Wein, Bier, Alkoholfrei)
- Käse & Beigaben
- Käseverkostung, Übungen

Zielgruppe: Mitarbeiter aus dem Lebensmittelhandel und aus dem Produktionsbereich Milch/Käsewirtschaft

Hinweis: Vorbereitung für einen guten Einstieg zum Diplom Käsesommelier.

Dauer: 16 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 380,-

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	41185011	20.09. - 21.09.21	Mo, Di 9.00-17.00
Salzburg	41185021	09.02. - 10.02.22	Mi, Do 9.00-17.00

Käseservice

Durchführen von verkaufsorientiertem Käseservice und das perfekte Kombinieren von Käse mit Getränken und Beigaben.

Inhalte:

- Grundkenntnisse der Käseherstellung und Sensorik
- Aufbau von Käsepräsentationen
- Käsewagenservice
- Schnitttechnik
- Käse affinieren
- Anrichten am Käseteller
- Käse & Getränke (Wein, Bier, Alkoholfrei)
- Käse & Beigaben
- Käseverkostung, Übungen

Zielgruppe: Mitarbeiter aus Gastronomie und Tourismuswirtschaft

Hinweis: Vorbereitung für einen guten Einstieg zum Diplom Käsesommelier.

Dauer: 16 Lehreinheiten

Seminarleiter: Dipl.-Sommelier und Dipl.-Käsesommelier Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Ihre Investition: € 380,-

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	41184011	15.11. - 16.11.21	Mo, Di 9.00-17.00

Diplom Käsesommelier Ausbildung

Im WIFI-Lehrgang Käsesommelier lernen Sie, wie Sie Kunden und Gäste bei der Käseauswahl souverän unterstützen.

Ihr Nutzen:

- Sie erlangen eine Zusatzqualifikation für Ihre Karriere in Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelhandel
- Sie können Ihre Kunden kompetent beraten
- Sie werden optimal auf die Prüfung „Käsesommelier“ vorbereitet

Inhalte: Der Lehrgang umfasst 112 betont praxisorientierte Lehreinheiten zuzüglich 2 Prüfungstage, in denen Sie sich alles Wissenswerte aus der Welt des Käses erarbeiten:

- Käseland Österreich, Schweiz, Frankreich, Italien, der Welt
- Käse-Herstellungsverfahren, Reifung und Lagerung
- Käseberatung, Präsentation und Schnitttechnik
- Harmonie von Käse und Getränken und Beigaben
- Käsesensorik
- Gesetzliche Bestimmungen

Zielgruppe: Fachpersonal aus der Gastronomie, aus Molkereien sowie aus dem Lebensmittelhandel mit Berufschulabschluss oder mit mehrjähriger Praxis, Absolventen Grundkurs Käseservice oder Grundkurs Käsetheke

Zulassungsbedingungen zur Prüfung:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch, Restaurantfachmann bzw. der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann oder über den Abschluss einer Höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder der Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Käsereifachmann und Einzelhandelskaufmann oder

- Nachweis über 3 Jahre einschlägige Berufspraxis in Service, Küche, im Fachhandel oder in einer Käserei
- + 75 % Anwesenheit im Vorbereitungskurs
- + Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrags
- Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI

Hinweis: Für die Reise und Nächtigung im Rahmen der Exkursion für den technologischen Ausbildungsteil entstehen geringe Aufwandskosten, die nicht im Kurspreis enthalten sind.

Abschlussprüfung: Nach bestandener schriftlicher, mündlicher und praktischer Abschlussprüfung erhalten Sie ein WIFI-Zeugnis sowie das in der Wirtschaft im In- und Ausland anerkannte Diplom zum Käsesommelier.

Seminarleiter: KS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Dauer: 112 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 1.490,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Prüfungsgebühr: € 250,-

Kurs:

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	41152031	14.3.-26.3.2022	Mo-Sa 9.00-18.00

Prüfung:

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	41153031	5.4. + 7.4.2022	Di, Do 9.00-18.00

Kurs:

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	41152041	8.11.-22.11.2021	Mo-Sa 9.00-18.00

Prüfung:

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	41153051	29.11.-30.11.2021	Mo, Di 9.00-18.00



Käse Ausbildungen

WIFI Salzburg
Julius-Raab-Platz 2
5027 Salzburg



Ihre Ansprechpartnerinnen:



Ursula Winter, Dipl.-FW
Produktmanagerin

T +43 (0)662 8888-421
F +43 (0)662 8888-960421
E uwinter@wifisalzburg.at



Magdalena Burgstaller
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403
F +43 (0)662 8888-960403
E mburgstaller@wifisalzburg.at



Daniela Hofer
Assistentin

T +43 (0)662 8888-404
F +43 (0)662 8888-960404
E dhofer@wifisalzburg.at

Impressum

Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der WK Salzburg,
Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Ursula Winter, Dipl.-FW, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg