

Diplomierte Fleischsommelière Diplomierter Fleischsommelier

Die Expertin/der Experte für alle Fragen rund ums Fleisch



FLEISCH MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN

Fleisch ist ein Nahrungsmittel mit hoher Beliebtheit, besitzt jedoch ein differenziertes Image. Die Ausbildung zum „Diplomierten Fleischsommelier“ / zur „Diplomierten Fleischsommelière“ trägt erstmals der Vielseitigkeit von Fleisch Rechnung.

Ziel des Lehrganges ist es, das Thema Fleisch in seiner ganzen Komplexität zu vermitteln und das Image dieses wertvollen Lebensmittels zu heben. In diesem Sinn sollen die Absolventen und Absolventinnen dieses Lehrganges als Vertreter/innen der wichtigsten Schnittstellen zwischen Produktion und Endkunden (Fleischerei, Lebensmittelhandel, Gastronomie, Direktvermarktung, Ernährungsberatung,...) zu allen Themenbereichen im Zusammenhang mit Fleisch fachlich fundiert beraten können.

Der Lehrgang findet in Kooperation mit der Agrarmarkt Austria (AMA) statt.



WER VON DIESER AUSBILDUNG PROFITIERT

Die Ausbildung richtet sich an alle interessierten Personen in folgenden Bereichen:

- Produktion und Verkauf (Fleischer/innen, Mitarbeiter/innen industrieller Produktion, Fleischfachverkäufer/innen),
 - Lebensmittelhandel (Fleischer/innen, Feinkostverkäufer/innen, Regalbetreuer/innen, Einkäufer/innen, Vertriebsverantwortliche, Qualitätsbeauftragte),
 - Gastronomie (Köche/Köchinnen, Kellner/Kellnerinnen, Wirte/Wirtinnen),
 - Gemeinschaftsverpflegung (Einkäufer/innen, Vertriebsverantwortliche, Qualitätsbeauftragte, Köche/Köchinnen),
- sowie an
- Feinkostinspektoren und Feinkostinspektorinnen (firmeninterne Mitarbeiter/innen und Behörden),
 - Ernährungsberater/innen sowie Diätologen/Diätologinnen (freiberuflich und angestellt in Spitälern, Sanatorien, Kuranstalten, Thermen,...),
 - Lebensmittelberater/innen (Qualifizierung in landwirtschaftlichen Bereichen),
 - bäuerliche Direktvermarkter,
 - Auditoren im Fleischbereich,
 - Privatpersonen mit besonderem Interesse am Thema Fleisch (z.B. Grilltrainer)

Aufnahmebedingungen: Berufserfahrung in einem der oben angeführten Bereiche. Für Privatpersonen: Praxiserfahrung aus dem Umfeld „Fleisch“.

WELCHE KOMPETENZEN SIE ERWERBEN

In diesem Lehrgang vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und können somit eine kompetente und fachlich fundierte Beratung zum Thema Fleisch anbieten. Auch erfahren Sie, wie Sie den Einkauf und die Zubereitung optimieren können.

Schließlich soll der Lehrgang Sie dazu befähigen, dass der Kunde/die Kundin oder der Gast das Lebensmittel Fleisch mit gutem Gewissen genießen kann und es als Teil einer ausgewogenen Ernährung versteht.

DIE LEHRINHALTE IM ÜBERBLICK

Der Lehrplan umfasst 120 Lehreinheiten und vermittelt Kenntnisse in folgenden Bereichen:

Modul 1

- Kulturgeschichte
 - Domestizierung der Wildtiere
 - Entwicklung des Fleischkonsums
- Fleischkonsum International (Was wird wo gegessen?)
 - Landwirtschaft und Nutztierhaltung in Österreich (Theorie und Exkursion)
 - Nutztierhaltung international
- Fleischproduktion, Handel, Konsum international
- Formen der Tierhaltung und ihr Einfluss auf die Qualität
- Ethik in der Nutztierhaltung
- Tiergesundheit
- Rassen und ihr Einfluss auf die Fleischqualität
- Gesetzliche Bestimmungen (Österreich, International)
- Sensorik mit praktischen Übungen
- Qualitätsmanagement
 - Qualitätskriterien, Einflussfaktoren, Qualitätsmängel
 - Aufzucht bis Lagerung
 - Marken- und Qualitätsprogramme
 - Standards und Normen (Österreich, International)
- Lebensmittelcodex, „Gute Hygienepraxis“, HACCP (Fleisch, Fleischerzeugnisse)
- Exkursion zu Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben

Modul 2

- Teilstückkunde (Theorie und Praxis)
 - Alle Tierarten, auch Exoten
 - Fleischkennzeichnung
 - Fleischzerlegung, internationale Schnitte
 - Qualitätsklassen
- Fleischerzeugnisse: Produktion (Theorie und Praxis)
 - Technologie, Kalkulation
 - Einteilung nach Codex
 - Sensorik
 - Internationale Spezialitäten (Praxis mit Verkostung)
 - Passende Getränke (Praxis mit Verkostung)
- Präsentation von Fleischerzeugnissen
 - Plattenlegen, Verkaufsvitrine (Praxis)
 - Verkaufsgespräch, Argumentationstraining
- Grillseminar (Praxis)



- Fleisch in der Ernährung
 - Inhaltsstoffe, biologische Verwertbarkeit
 - Mangelercheinungen bei Fleischverzicht

Modul 3

- Fleisch in der Küche (3 Praxistage)
 - Verwendung der Teilstücke, alle Tierarten
 - Vorbereitung, Zubereitung, verschiedene Garmethoden
 - Anrichten, Dekorieren
 - Beilagen zum Fleisch, Getränke zum Fleisch (mit Verkostung)
- Fleischgerichte: Österreichische und internationale Spezialitäten
- Konsumverhalten, Marktforschung, Trends

Diplomprüfung

WIE DIE LEHRINHALTE VERMITTELT WERDEN

Die Lehrgangsinhalte werden Ihnen von Fachleuten in Form von Vortragstagen, Exkursionen und Praxistagen vermittelt. Die dafür bereitgestellten Lernmaterialien sind: Skriptum für den gesamten Lerninhalt, Internetlinks, DVDs, Infoblätter und Broschüren.

WIE SIE DEN LEHRGANG ABSCHLIESSEN

Für die Absolvierung des Lehrgangs gelten folgende Voraussetzungen: 75 Prozent Anwesenheit an den Seminartagen sowie das Verfassen einer Facharbeit.

Weiters müssen

- eine schriftliche Prüfung und
 - eine mündliche Prüfung plus praktischer Prüfung (Fachgespräch zur Facharbeit, fachlichen Fragen und Praxisaufgaben)
- abgelegt werden.

Nach positiver Absolvierung erhalten Sie ein WIFI-Zeugnis und ein Diplom mit dem Titel „Diplomierter Fleischsommelier“ / „Diplomierte Fleischsommelière“.

Q Dieser Kurs wurde gem. den Richtlinien der ISO 9001 sowie der ISO 29990 im WIFI Verbund entwickelt.

IHR/E ANSPRECHPARTNER/IN

**Haben Sie Interesse und möchten sich anmelden? Oder benötigen Sie mehr Informationen?
Dann kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter/innen in den Landes-WIFIs.**

WIFI Oberösterreich GmbH Kundencenter

Wiener Straße 150, 4021 Linz
T 05 7000-77, F 05 7000-7609
E kundenservice@wifi-ooe.at
H www.wifi.at/ooe

WIFI Salzburg Kundencenter

Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
T 0662 8888-411, F 0662 8888-600
E info@wifisalzburg.at
H www.wifi.at/salzburg

WIFI Steiermark Kundencenter

Körblergasse 111-113, 8010 Graz
T 0316 602-0, F 0316 602-301
E info@stmk.wifi.at
H www.wifi.at/steiermark

WIFI Tirol Kundenservice

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck
T 05 90 90 5-7777, F 05 90 90 5-7448
E info@wktirol.at
H www.wifi.at/tirol

WIFI Vorarlberg

Monika Giselbrecht
Bahnhofstraße 24, 6850 Dornbirn
T 05572 3894-466, F 05572 3894-171
E giselbrecht.monika@vlbg.wifi.at
H www.wifi.at/vlbg

WIFI Wien Kundencenter

wko campus wien, Währinger Gürtel 97, 1180 Wien
T 01 47 677-5555, F 01 47 677-5588
E www.wifiwien.at/kontakt
H www.wifi.at/wien

WIFI Österreich

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
F 05 90 900-3156
E wifi.info@wko.at
H www.wifi.at

WIFI International

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
T 05 90 900-3454, F 05 90 900-3066
E win@wko.at
H www.wifi.eu