

Diplom-Fleischsommelier

Die Experten für alle Fragen rund um's Fleisch

**INFORMIEREN
UND ANMELDEN
UNTER**

tirol.wifi.at/854900





Diplom- Fleischsommelier

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

Ziel des Lehrgangs 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/innen dieses Lehrgangs als Vertreter/innen der wichtigsten Schnittstelle zwischen Produktion und Endkunden zu allen Themenbereichen im Zusammenhang mit Fleisch fachlich fundiert beraten können. Der Lehrgang findet in Kooperation mit der Agrarmarkt Austria (AMA) und dem ländlichen Förderungsinstitut (LFI) statt.

Zielgruppe

- Lebensmitteleinzelhandelskaufleute
- Wirte
- Köche
- Restaurantfachleute
- Ernährungsberater
- Diätologen
- Feinkostinspektoren
- Bäuerliche Direktvermarkter
- Gemeinschaftsverpflegung
- Privatpersonen mit besonderem Interesse am Thema Fleisch

Voraussetzungen

- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in den oben angeführten Bereichen
- Für Privatpersonen: Abgeschlossene Berufsausbildung oder mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in den oben angeführten Bereichen

Nutzen

- Fundiertes Wissen erhöht die Beratungskompetenz.
- Beratungskompetenz zum Thema Fleisch erhöht den Verkaufserfolg.

Inhalte

- Kulturgeschichte des Fleisches
- Fleischmarkt und Fleischkonsum
- Nutztierhaltung: Zahlen, Daten, Fakten
- Fachexkursionen
- Fleisch in der Ernährung
- Fleischproduktion und -verarbeitung
- Praxistag Wurstproduktion inkl. Verkostung
- Teilstückkunde in Theorie und Praxis
- Qualitätsmanagement und -sicherungssysteme
- Kulinarik und Sensorik – Praxistage Fleisch in der Küche
- Beratungs- und Verkaufsgespräche
- Argumentationstraining
- Prüfungsvorbereitung und Briefing

Das Diplom

Bis spätestens 14 Tage vor dem Prüfungstermin ist eine Facharbeit zu einem frei gewähltem, relevantem Thema abzugeben. Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Sie erhalten ein WIFI-Zeugnis sowie ein von der Wirtschaft anerkanntes Diplom zur Fleischsommelière/ zum Fleischsommelier.



Organisatorische Details

Ausbildung

Termine Frühjahr 2021:

Modul 1: 19.04.21-23.04.21, Mo-Fr, 09.00-17.00

Modul 2: 10.05.21-15.05.21, Mo-Fr, 09.00-17.00

Modul 3: 31.05.21-05.06.21, Mo-Fr, 09.00-17.00

Prüfung

02.07.21, Fr, 08.30-17.00

Beitrag

2550 Euro | 290 Euro Prüfungsgebühr

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Tirol, nachzulesen im WIFI- Kursbuch oder unter www.tirol.wifi.at/agb

Informationen zum Thema Förderungen finden Sie auf unserer Homepage unter www.tirol.wifi.at/foerderungen

Ihr/e AnsprechpartnerIn

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol
Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Mag. Norbert Schöpf
t: 05 90 90 5-7274
e: norbert.schoepf@wktirol.at

Christine Herr
t: 05 90 90 5-7299
e: christine.herr@wktirol.at

Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten Qualitätskriterien im Bildungsbereich.

Stand: Juni 2020



Um eine gute Lesbarkeit der WIFI-Informationen zu gewährleisten, wird für Berufe, Zielgruppen und Personen eine geschlechtsneutrale Form gewählt.

Kooperationspartner

