

Diplom-Käsesommelier

Werden Sie zum Käse-Experten!





Diplom- Käsesommelier

Käse liegt voll im Trend und ist zu einem der beliebtesten Lebensmittel sowie zum finalen Genuss eines mehrgängigen Menüs avanciert.

Auch hat die Produktvielfalt in den letzten Jahren enorm zugenommen – ebenso der Wunsch der Kundinnen und Kunden nach kompetenter Beratung und Information. Eine gute Fachberatung fördert die Kundenzufriedenheit – sowie die Bindung an den Gastronomiebetrieb und/oder das Geschäft. Gut ausgebildete Fachkräfte sind gefragter denn je.

Zielgruppe

- Lebensmitteleinzelhandelskaufleute
- Molkereifachleute
- Köche
- Restaurantfachleute
- Hotel- und Gastgewerbeassistenten
- Personen mit dem Nachweis über drei Jahre einschlägiger Berufspraxis im Fachhandel, Service, Küche oder einer Molkerei und besonderer Affinität zum Thema Käse

Nutzen

- Als Käsesommelier sind Sie ein hochqualifizierter und mit einem von der Wirtschaft anerkannten Diplom ausgezeichnete Fachberater im Verkauf von Käse in Hotellerie, Gastronomie und im Lebensmittelhandel.
- Zusätzlich lernen Sie die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisenzubereitung.
- Professionelle Schnitttechniken und Anrichtefolgen runden Ihr Profil ab.

Inhalte

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und deren Beschaffenheit
- Herstellungsverfahren, Käsegruppen, Reifung, Lagerung, Einkauf, Aufgaben des Fachberaters
- Österreichische Käse und regionale Spezialitäten
- Französischer Käse
- Schweizer Käse
- Käse aus England und Holland
- Käse der Welt
- Präsentation, Schnitttechnik
- Kalkulation
- Gesetzliche Bestimmungen
- Psychologische Verkaufsberatung
- Geschmacksharmonie mit Weinen (Getränke)
- Käseberatung
- Garnituren und Zutaten
- Der Käse in der Küche und im Service
- Exkursionen – Praxisbetriebe



Das Diplom

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.

Organisatorische Details

Ausbildung

19.04.22-08.06.22, Mo, Di, 09.00-17.00, fallw. Mi

Prüfung

14.06.22, Di, 09.00-17.00

Beitrag

Ausbildung 1.740 Euro | Prüfungsgebühr 290 Euro

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

„Käsesommeliers sind qualifizierte Fachexperten, die ihre Begeisterung für Käse mit Leidenschaft und Herz weitergeben! Sie sind Fachberater beim Anbieten und Verkauf von Käse.“

Josef Pletzer, Dipl. Sommelier und Dipl. Käsesommelier

Ihre Ansprechpartnerin

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

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: Juli 2021



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

