

# 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.**

**A**uch 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

15.04.24-04.06.24, Mo, Di, 09:00-17:00

### Prüfung

11.06.24, Di, 09:00-17:00

### Beitrag

Ausbildung 1.890 Euro | Prüfungsgebühr 290 Euro

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Tirol, nachzulesen im WIFI- Kursbuch oder unter [www.tirol.wifi.at/agb](http://www.tirol.wifi.at/agb)

Informationen zum Thema Förderungen finden Sie auf unserer Homepage unter [www.tirol.wifi.at/foerderungen](http://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 2023*



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

