



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.

Die Produktvielfalt von Käse hat 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

„Wo es einen Freund gibt, da gibt es Käse“ Käsesommeliers empfehlen Ihren Freunden/Kunden/Gästen mit Begeisterung die besten Käse, dazu die passenden Beigaben und Getränke!

Stefan Schwemberger BEd
Dipl. Käsesommelier



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

18.06.24-17.09.24, Di, 09:00-17:00

Prüfung

24.09.24, Di, 09:00-17:00

Ort

Europahaus Mayrhofen, Durster Strasse 25, 6290 Mayrhofen

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

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



Für Sie da:

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: Mai 2024



Direkt zu den Kursen oder unter
tirol.wifi.at/diplom-kaesesommelier