

# Ausbildung zum Diplom Käsesommelier



Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel sowie zum finalen Genuss eines mehrgängigen Menüs avanciert. Auch hat die Produktvielfalt in den letzten Jahren enorm zugenommen – sowie der Wunsch nach kompetenter Beratung.

## IHRE VORTEILE

Als Käsesommelier/-sommelière sind Sie ein/e hoch qualifizierte/r Experte/Expertin mit einem von der Wirtschaft anerkannten Diplom ausgezeichnete/r Fachberater/in.

## DIE ZIELGRUPPE

Fachkräfte aus dem Lebensmittelfachhandel, Molkereifachleute, Köche, Restaurantfachleute, Hotel- und Gastgewerbeassistenten

### oder

Personen mit dem Nachweis über drei Jahre einschlägiger Berufspraxis im Fachhandel, Service, Küche oder Molkerei.

## VORAUSSETZUNG

Besuch des Workshops „Getränk Kunde Basic“. Die Eckdaten entnehmen Sie bitte der Rückseite.

## DIE LEHRGANGSDAUER

Die Dauer der Diplom-Ausbildung beträgt 120 Trainingseinheiten.

## TIPP:

Für die Dauer des Lehrgangs  
Unsere Hotелеmpfehlung GHotel hotel & living  
Lathusenstraße 35, 30625 Hannover.  
T: +49 511 5303-0,  
E: [hannover@ghotel.de](mailto:hannover@ghotel.de) | [www.ghotel.de](http://www.ghotel.de)  
Sonderpreis: € 64,- für ECC-Gäste!

## DIE LEHRINHALTE

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und Ihre Beschaffenheit
- verschiedene Herstellungsverfahren
- Käsegruppen
- Käsereifung
- Lagerung
- Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater/in
- Käse aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Schweiz, England, Holland und aller Welt
- Käsepräsentation und Schnitttechnik
- Kalkulation
- Gesetzliche Bestimmungen
- Verkaufsberatung
- Harmoniekunde und Käsesensorik

Durch eine Exkursion erleben Sie praxisnah die **Käseherstellung** und gewinnen so Einblicke in eine Käserei.

## DER ABSCHLUSS

Der Diplomlehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Sie erhalten ein WIFI Zeugnis und Diplom in deutscher und englischer Sprache.

## KOSTEN

€ 1.800,- inkl. Verpflegung während des Lehrgangs im European Cheese Center (ECC).

## TERMINE, INFORMATION & ANMELDUNG

Die aktuellen Termine weisen wir auf der Rückseite aus sowie die Ansprechpartner für nähere Informationen.



# ANMELDEBLATT



Hiermit melde ich mich verbindlich zu nachfolgenden Ausbildungen an:

## Getränkekunde Basic Workshop

- |                          |                                   |             |   |
|--------------------------|-----------------------------------|-------------|---|
| <input type="checkbox"/> | ECC Hannover-Anderten<br>41107018 | 3.+4.2.2019 | So 10.00-18.00 Uhr<br>Mo 7.30-16.00 Uhr |
| <input type="checkbox"/> | ECC Hannover-Anderten<br>41107028 | 4.+5.8.2019 | So 10.00-18.00 Uhr<br>Mo 7.30-16.00 Uhr |

## Lehrgang zum/zur Diplom-Käsesommelier/-sommelière

- |                          |                                   |                 |  |
|--------------------------|-----------------------------------|-----------------|--|
| <input type="checkbox"/> | ECC Hannover-Anderten<br>41152038 | 24.2.-9.3.2019  | So-Sa 8.00-18.00 Uhr<br>Prüfung: 8.+9.3.2019   |
| <input type="checkbox"/> | ECC Hannover-Anderten<br>41152048 | 18.8.-31.8.2019 | So-Sa 8.00-18.00 Uhr<br>Prüfung: 30.+31.8.2019 |

### ANMELDUNG

Vorname

Name

Geb. Datum

Tel. Nummer

Strasse

Nr.

PLZ

Ort

Unterschrift

Firmenbezeichnung

Firmenadresse

PLZ/Ort

Zusendeadresse:  Firma

Privat

### INFORMATION & ANMELDUNG

European Cheese Center  
Owidenfeldstrasse 18  
30559 Hannover-Anderten  
Tel.: 0511/5866626, Fax 0511/5866636  
E: [info@cheesecenter.de](mailto:info@cheesecenter.de) I: [www.cheesecenter.de](http://www.cheesecenter.de)

WIFI Salzburg  
Ursula Winter, Dipl.-Fw.  
Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg  
Tel.: +43 662/8888-421  
E: [uwinter@wifisalzburg.at](mailto:uwinter@wifisalzburg.at) I: [www.wifisalzburg.at](http://www.wifisalzburg.at)



## Getränk Kunde Basic – Workshop

16 TE

€ 340,--

Dieser Workshop dient als Vorbereitung zur Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier. Sie lernen die Grundlagen der Sensorik sowie die Basics der Getränkekunde näher kennen. So fällt es Ihnen leichter, Ihren Kunden als „Genussmanager“ die perfekte Kombination zwischen Käse und dem jeweiligen korrespondierenden Getränk zu präsentieren.

<b>ECC Hannover-Anderten</b> 41107018	<b>3.+4.2.2019</b>	So 10.00-18.00 Uhr Mo 7.30-16.00 Uhr
<b>ECC Hannover-Anderten</b> 41107028	<b>4.+5.8.2019</b>	So 10.00-18.00 Uhr Mo 7.30-16.00 Uhr

## Lehrgang zum Diplom-Käsesommelier in Hannover

120 TE

€ 1.800,--

### Die Top Ausbildung für den Käseverkauf

Als Käsesommelier/Käsesommelière sind Sie eine hochqualifizierte Fachkraft für die Beratung und Verkauf von Käse in der Hotellerie, Gastronomie sowie im Lebensmittelhandel. Zusätzlich lernen Sie die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisenzubereitung kennen. Abgerundet wird die Ausbildung durch zwei Fachexkursionen. Im Teilnahmebeitrag ist ein einmaliger Prüfungsantritt enthalten.

#### Inhalte:

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und Ihre Beschaffenheit
- verschiedene Herstellungsverfahren
- Käsegruppen
- Käsereifung
- Lagerung
- Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater/in
- Käse aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Schweiz, England, Holland und aller Welt
- Käsepräsentation und Schnitttechnik
- Kalkulation
- Gesetzliche Bestimmungen
- Verkaufsberatung
- Harmonie von Käse und Wein

<b>ECC Hannover-Anderten</b> 41152038	<b>24.2.-9.3.2019</b>	So-Sa 8.00-18.00 Uhr Prüfung: 8.+9.3.2019
<b>ECC Hannover-Anderten</b> 41152048	<b>18.8.-31.8.2019</b>	So-Sa 8.00-18.00 Uhr Prüfung: 30.+31.8.2019

### INFORMATION & ANMELDUNG

European Cheese Center  
Owidenfeldstrasse 18  
30559 Hannover-Anderten

Tel.: 0511/5866626, Fax 0511/5866636

E: [info@cheesecenter.de](mailto:info@cheesecenter.de) | [www.cheesecenter.de](http://www.cheesecenter.de)



WIFI Salzburg

Ursula Winter, Dipl.-Fw.

Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg

Tel.: +43 662/8888-421

E: [uwinter@wifisalzburg.at](mailto:uwinter@wifisalzburg.at) | [www.wifisalzburg.at](http://www.wifisalzburg.at)

