

KÄSELAND FRANKREICH



Keine Theke ohne französische Käsespezialitäten!

Eine Kundenumfrage hat ergeben, dass unsere Kunden Frankreich als das Käseland Nummer 1 empfinden.

Dennoch empfehlen Käseverkäufer und Verkäuferinnen lieber Sorten, deren Aussprache ihnen leichter fällt und deren Herkunft und Herstellung einfacher zu vermitteln sind.

Leider haben wir an einem Tag nicht genug Zeit einen Abstecher nach Frankreich zu machen, aber die lebhaften Ausführungen und Anekdoten unserer Referentin Katrin Heuer versetzen uns zu mindestens gedanklich und emotional in einen Kurzurlaub wonach wir das wunderbare Käseland besser verstehen und motivierter vermitteln können.

SEMINARINHALT

- Geografie und Geschichte
- Anekdoten um Land & Leute und Traditionen
- Verkostung vieler AOP Käsespezialitäten aus Frankreich
- Aussprachetraining, die wichtigsten Begriffe
- regionale Paarungen im Bezug auf Wein & Käse

Französische
Käsespezialitäten
mit Leidenschaft
verkaufen!

SEMINARZIEL mehr Sicherheit beim Empfehlen von französischen Käsesorten

Termin: 21.5.2019

Dauer: 9:30– 16:30 Uhr

Kosten: 149€ für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 169€

Referentin Katrin Heuer

Weinreferentin und Diplom Käsesommelière,
Leiterin des ECC



Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen im Fachbereich Käsetheke als auch der Gastronomie- vom Azubi bis zum Profi.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Weinseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder email vor.