

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:

Reservieren Sie für die Dauer des Lehrgangs ein Zimmer im GHOTEL hotel & living, Lathusenstraße 35, 30625 Hannover.
 T: +49 511 5303-0,
 E: hannover@ghotel.de I: www.ghotel.de
 Preis: € 64,- für Käsesommelier-Teilnehmer!

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.



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.

ECC Hannover-Anderten
41107018

3.+4.2.2019

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

ECC Hannover-Anderten
41152038

24.2.-9.3.2019

Mo-So 8.00-18.00 Uhr
Prüfung: 8.+9.3.2019

INFORMATION & ANMELDUNG

European Cheese Center
Owiefeldstrasse 18
30559 Hannover-Anderten



Tel.: 0511/5866626, Fax 0511/5866636

E: info@cheesecenter.de | www.cheesecenter.de

WIFI Salzburg
Ursula Winter, Dipl.-Fw.
Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
Tel.: +43 662/8888-421



E: uwinter@wifisalzburg.at | www.wifisalzburg.at