

SEMINARE



Weiterbildung zur Qualifizierten Käsefachkraft

mit IHK – Zertifikat
ausgestellt durch die IHK Hannover



2018

Weiterbildung zur QUALIFIZIERTEN KÄSEFACHKRAFT mit IHK-Zertifikat ausgestellt durch die IHK Hannover



Es gibt verschiedene Ausbildungsberufe, aber die Weiterbildung zur Fachkraft an der Käsetheke mit einem durch die IHK Hannover ausgestelltem Zertifikat gibt es noch nicht!

Dieser Kurs soll die Lücke schließen und den wachsenden Ansprüchen der Thekenkräfte und Kunden gerecht werden.

Im Vergleich zu anderen Weiterbildungen wird in dieser ein hoher Praxisteil angeboten. Vom Aufbau einer Käsetheke, der Pflege verschiedener Käsegruppen, praktischer Käseherstellung, Vorbereiten und Kalkulieren verschiedener Käseplatten, Frischkäsekreationen oder auch Durchführen eines Fondues bzw. Racletteabends. Natürlich fehlen aber auch Themen wie Käse in Kombination, in der Ernährung und der richtige Umgang mit Kunden nicht!

In 4 Blöcken von je 3 Tagen baut sich dieses Seminar aus verschiedensten Themen auf und endet mit einem praktischen, schriftlichen und mündlichen Test, sowie IHK Zertifikat-Übergabe. Hierbei handelt sich um Blockunterricht, der einen planbaren Kursbesuch ermöglicht und Zeit zum Wiederholen und Vorbereiten lässt.

Jeder Block endet mit einem zusammenfassenden Test im Multiple Choice Format. Weiterhin bekommen alle Teilnehmer/innen die Aufgabe während der Weiterbildung eine Projektarbeit auszuarbeiten.

Wichtig: Jeder Block ist einzeln buchbar! Der jeweilige Themenblock dient auch einzeln (ohne, dass alle Blöcke zusammen gebucht werden) zum Aufbau oder zur Weiterbildung. Alle Blöcke berechtigen zur Zulassung der IHK-Prüfung (ohne festgelegte Reihenfolge).

SEMINARZIEL:

Weiterbildung von Verkäufer/innen zur Käsefachkraft mit IHK Zertifikat

Neu- und Quereinsteiger sollen mit diesem Kurs ein fundiertes Wissen für eine erfolgreiche Arbeit an der Käsetheke erhalten, welches Ihnen auf Dauer Sicherheit und Motivation im Arbeitsalltag gibt.

Initiator: European Cheese Center & Ruwisch & Zuck die Käsespezialisten

Kursleitung: Melanie Koithahn & Katrin Heuer

Gesamtkosten: 1960 € pro Person plus 175 € Testgebühr zzgl. 19% MwSt.
(Mindestteilnehmerzahl 12)

inklusive Fahrt in die Käserei, Getränke, Mittagsimbiss,
Seminarunterlagen, IHK Zertifikat



Erfahrene TOP Referenten aus Deutschland haben die Wünsche und Ansprüche ihrer Seminarteilnehmer und vieler Arbeitgeber zusammengefasst und daraus eine Schulung entwickelt, die allen Anforderungen einer fundierten Käsefachkraft gerecht werden.

Weiterbildung zur QUALIFIZIERTEN KÄSEFACHKRAFT in 4 Blöcken mit IHK-Zertifikat



Block 1 **WARENKUNDE KÄSE** **neuer Start!** Termin: 14. – 16. August 2018
Mikrobiologie, Milchtiere, Hygiene, HACCP
Käsetechnologie, Besuch einer Käserei
Kosten pro Person 490 € Referentin: Dr. Ruth Mengden/Melanie Koithahn
Gastvortrag der Firma Christian Hansen über LAB & Käsekulturen

Block 2 **KÄSEPFLEGE & THEKENPRÄSENTATION** Termin: 13. – 15. Nov 2018
Umgang mit Käse & Käsepflege, Thekenaufbau
Warenkunde & Schneidewerkzeuge, Schnitttechnik
Käse affinieren: von Frischkäsekreationen bis Stilton mit Port
Kosten pro Person 490€ Referentin: Melanie Koithahn

Block 3 **KÄSEKULTUR & PLATTENLEGEN, ERNÄHRUNG**
Die europäische Käsewelt, Termin: 12. - 14. Feb 2019
Käseplatten & Garnierungen,
Käse in der Ernährung; Allergene & Intolleranzen
Kosten pro Person 490 € Referenten: Katrin Heuer/R. Nixdorf-Ziegler
Manya von Drathen

Block 4 **KOMBINATION MIT KÄSE, KALKULATION
ERFOLGREICH VERKAUFEN** Termin: 12.–14. März 2019
Kombinationen mit Käse und Brot, Getränken, Saucen
Kalkulation von Platten, Frischkäse & Co.
Der richtige Umgang mit Kunden-Verkaufsrhetorik
Kosten pro Person 490 € Referenten: Katrin Heuer/Oliver Bönsch
Michael Kugel
Gastvortrag eines Brotsommeliers über Käse & Brot

TEST Mündlicher & schriftlicher Test Termin: 8. Mai 2019
Bewertung der Projektarbeit,
Übergabe des IHK Zertifikats
Gebühr: 175 € pro Person
Prüfer: Koithahn/Heuer/Frey



Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an Ein- und Umsteiger und Personen mit keiner oder nur wenig Erfahrung an der Käsetheke.

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

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