

QUALIFIZIERTE KÄSEFACHKRAFT

in 4 Blöcken mit IHK Zertifikat



Diese Weiterbildung zur Käsefachkraft an der Theke ist neu und vergleichbar mit einer fundierten Ausbildung für qualifiziertes Käsethekenpersonal.

Eine solide Weiterbildung um den wachsenden Ansprüchen der Thekenkräfte und der Kunden gerecht zu werden.

Im Vergleich zu anderen Kursen wird hier ein hoher Praxisteil angeboten.

Vom Aufbau einer Käsetheke, der Pflege verschiedener Käsegruppen, praktischer Käseherstellung, Vorbereiten und Kalkulieren verschiedener Käseplatten, Frischkäsekreationen oder auch Rollenspielen im Umgang mit dem Kunden sowie auch Themen wie Käse in Kombination oder in der Ernährung dürfen hier nicht fehlen!

in 4 Blöcken von je 3 Tagen baut sich diese Weiterbildung aus verschiedensten Themen auf, beinhaltet eine Projektarbeit und endet mit einem schriftlichen und mündlichen Test, sowie der feierlichen IHK Zertifikat-Übergabe.

Hierbei handelt sich um Blockunterricht, der einen planbaren Kursbesuch ermöglicht und Zeit zum Wiederholen und Vorbereiten lässt. Eine Projektarbeit soll die Möglichkeiten von Aktionen oder Veranstaltungen an der eigenen Theke im Betrieb fördern.

Wichtig: Alle Blöcke zusammen berechtigen zur Zulassung zum IHK Test und stellen eine gute Voraussetzung für eine spätere Teilnahme am Diplom Käsesommelier oder dem European Cheese Expert.

SEMINARZIEL:

Weiterbildung von Verkäufer*innen zur Käsefachkraft mit IHK Zertifikat

Neu- und Quereinsteiger mit wenig Erfahrung 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.

Dieser Kurs hat mir so viel Sicherheit und Motivation für die Käsetheke gegeben.“ Janin M.

Initiator: ECC & Ruwisch & Zuck

Kursleitung: Melanie Koithahn & Katrin Heuer

Gesamtkosten:: 2.620 € pro Person inkl.19% Mwst.
Mindestteilnehmerzahl 12

inklusive Fahrt in die Käseerei, 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.

Für Fragen sind wir jederzeit für Sie da! Wir freuen uns auf Sie!

QUALIFIZIERTE KÄSEFACHKRAFT



in 4 Blöcken mit IHK Zertifikat

Block 1 WARENKUNDE KÄSE 23. – 25.9.2024
Mikrobiologie, Milchtiere, Hygiene, HACCP
Käsetechnologie, Besuch einer Käserei
Kosten pro Person 582,50 € inkl. Mwst. Referentin: Melanie Koithahn

Block 2 KÄSEPFLEGE & THEKENPRÄSENTATION Januar 2025
Umgang mit Käse & Käsepflege, Thekenaufbau
Warenkunde & Schneidewerkzeuge, Schnitttechnik
Käse affinieren: von Frischkäsekreationen bis Stilton mit Port
Kosten pro Person 582,50 € inkl. Mwst. Referentin: Melanie Koithahn

Block 3 ERFOLGREICH VERKAUFEN, KÄSE & DAZU März 2025
Der richtige Umgang mit Kunden-Verkaufsrhetorik
Die europäische Käsewelt
Kombinationen mit Käse und Brot, Getränken,
Kosten pro Person 582,50 € inkl. Mwst. Referent: Michael Kugel

Block 4 KALKULATION & PLATTENLEGEN, ERNÄHRUNG April 2025
Käse in der Ernährung
Kalkulation von Platten, Frischkäse & Co.
Präsentation der Projektarbeiten
Käseplatten & Garnierungen
Kosten pro Person 582,50 € inkl. Mwst. Referenten: BBS Ökotrophologen
Renate Nixdorf, Melanie Koithahn
und Katrin Heuer

Mündlicher & schriftlicher Test
Bewertung der Projektarbeit,
Übergabe des IHK Zertifikats
Kosten pro Person 290 € inkl. Mwst.

Aufgrund der Messen in
Hannover könnten sich die
Termine 2024 noch
verschieben

Mai 2025

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.

