



Fotocredit Heiderbeck GmbH

Käseausbildungen 2024

Lehrgang Diplom-Käsesommelière/-sommelier

DIPLOM-KÄSESOMMELIÈRE / DIPLOM-KÄSESOMMELIER

DIE AUSGANGSSITUATION:

Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel avanciert. Die Produktvielfalt sowie der Wunsch der Kundinnen und Kunden nach kompetenter Beratung und Information hat in den letzten Jahren enorm zugenommen. Eine gute Fachberatung fördert die Kundenzufriedenheit und damit die Bindung an den Gastronomiebetrieb und/oder das Geschäft. Gut ausgebildete Fachkräfte sind daher gefragt denn je. Verpflichtend für die Vorbereitung zum Lehrgang ist der Besuch des Workshops „Getränk Kunde Basic“.

IHRE VORTEILE:

Als Käsesommelière/Käsesommelier sind Sie hochqualifiziert und mit einem von der Wirtschaft anerkannten Diplom, befähigt Fachbereitungen im Verkauf von Käse in Hotellerie, Gastronomie und im Lebensmittelhandel durchzuführen. Zusätzlich lernen Sie die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisenzubereitung kennen. Professionelle Schnitttechniken und Anrichtefolgen sowie Kenntnisse über die Käseherstellung runden das Ausbildungsprofil ab.

Der Kurs wird mit der Lernmethode Blended Learning durchgeführt und setzt sich aus Präsenz-Unterricht in der Heiderbeck Akademie, Live Online Trainings (via Zoom) sowie aus Selbstlernzeiten zusammen.

LEHRINHALTE

In diesem Lehrgang erfahren Sie alles Wissenswerte über

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und deren Beschaffenheit
- verschiedene Herstellungsverfahren
- Käsegruppen
- Käsereifung
- Lagerung
- Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater:in

- Präsentation und Schnitttechnik
- Kalkulation
- Käse aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Schweiz, England, Holland und aller Welt
- Gesetzliche Bestimmungen
- Verkaufsberatung
- Harmoniekunde und Sensorik Käse

WER SOLLTE DARAN TEILNEHMEN

- Lebensmitteleinzelhandelskaufleute
- Molkereifachleute
- Köche und Restaurantfachleute
- Hotel- und Gastgewerbeassistenten
- sowie Quereinsteiger:innen
- oder Personen mit dem Nachweis über **drei Jahre einschlägiger Berufspraxis im Fachhandel, Service, Küche oder einer Molkerei.**

DER ABSCHLUSS

Der Diplomalhrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. 75 % Anwesenheit im Kurs sind notwendig um abschließen zu können. Sie erhalten ein WIFI-Zeugnis sowie ein von der Wirtschaft anerkanntes Diplom.

TERMINE

112 TE (1 TE = 50 min. | € 1.980

Olching / München: 5.3. - 19.4.2024, Präsenztage: 5. - 7.3., 18. - 21.3., 15. - 19.4., Online: 8. - 12.4., Prüfungstage: 18.4., 19.4., Kurs-Nr. 79541023

Olching / München: 22.10. - 29.11.2024, Präsenztage: 22. - 24.10., 11. - 14.11., 25. - 29.11., Online: 18. - 22.11., Prüfungstage: 28.11., 29.11., Kurs-Nr. 79541014

GETRÄNKEKUNDE BASIC - WORKSHOP

Dieser Workshop dient als Vorbereitung zur Ausbildung zum Lehrgang Diplom-Käsesommelière/ -sommelier.

Olching / München: 4. - 5.3.2024, Mo 9.00-18.00, Di 8.00-16.00, Kurs-Nr. 79513023 (findet in Präsenz statt)

Olching / München: 21. - 22.10.2024, Mo 9.00-18.00, Di 8.00-16.00, Kurs-Nr. 79513014 (findet in Präsenz statt)

16 TE (1 TE = 50 min) | € 340

IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN

INFORMATION UND ANMELDUNG:

WIFI NIEDERÖSTERREICH, Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten (Österreich), www.noewifi.at



Mag. Heidi Kühmayer
Produktmanagerin
T +43 2742 851-22200
E adelheid.kuehmayer@noewifi.at



Viktoria Köberl
Assistentin
T +43 2742 851-22203
E viktoria.koeberl@noewifi.at

KOOPERATIONSPARTNER

HEIDERBECK AKADEMIE Gewerbering 4, 82140 Olching bei München
René Münzner, E-Mail: rene.muenzer@heiderbeck.com | www.heiderbeck.com

KURSORT:

HEIDERBECK AKADEMIE, Gewerbering 4, 82140 Olching bei München

HOTELEMPFEHLUNGEN:

Hotel MY HOTEL BUSINESS HOTEL, www.myhotel-olching.com
Holiday Inn Express Munich - Olching, www.hiexpress.com/municholching

TRADITION - INNOVATION - VISION

Das WIFI ist der größte und bekannteste Weiterbildungspartner für Österreichs Wirtschaft. Seit über 60 Jahren entwickeln wir laufend neue Angebote und öffnen innovative Bildungswege. Wir sind der wichtigste Qualifizierungspartner für die österreichische Wirtschaft und einer der besten Weiterbildungsanbieter Europas. Als Wirtschaftsförderer mit unternehmerischer Haltung übersetzen wir das gesellschaftlich-politische Credo „Lebensbegleitendes Lernen“ in konkrete und attraktive Angebote.