

WIFI-Diplom- Lehrgang Käsesommelier

Werden Sie Käsesommelier bzw. Käsesommelière! Dieser international anerkannte Diplomlehrgang bietet umfangreiches Fachwissen aus der Welt des Käses. Sie erhalten eine gefragte Zusatzqualifikation für Ihre Karriere in der Gastronomie, Hotellerie und im Lebensmittelhandel. Die Ausbildung wird als Ganztageskurs absolviert.

Karrieremöglichkeiten und Nutzen nach dem Kurs

Käse gehört in Österreich zu den beliebtesten Lebensmitteln. Zum Finale mehrgängiger Menüs werden gerne erlesene Käsesorten serviert, kompetente Beratung ist daher sehr gefragt. Ihr Nutzen nach dem Kurs: Als qualifizierter Käsesommelier sind Sie eine begehrte Fachkraft in der Hotellerie, Gastronomie und im Lebensmittelhandel.

Für wen ist der Kurs gedacht?

Der Lehrgang richtet sich an Personen aus der Gastronomie, der Hotellerie und dem Lebensmittelhandel, die eine gefragte Zusatzqualifikation für ihre Karriere erwerben möchten.

Inhalt

Der Lehrgang umfasst 112 betont praxisorientierte Lehreinheiten, interessante Exkursionen in verschiedene Käsereien und aus 2 Prüfungstagen, in denen Sie sich alles Wissenswerte aus der Welt des Käses erarbeiten

In dieser praxisorientierten Ausbildung werden Sie optimal auf die Prüfung zum Käsesommelier vorbereitet. Sie erhalten umfangreiches Fachwissen zu folgenden Themengebieten:

- Käseländer der Welt (Österreich, Schweiz, Frankreich, Italien und Rest der Welt)
- Käseherstellungsverfahren, Reifung und Lagerung
- Käseberatung, Präsentation und Schnitttechnik
- Harmonie von Käse und Getränken bzw. Beigaben
- Käsesensorik
- gesetzliche Bestimmungen

Voraussetzungen

- Abschluss als Koch, Restaurantfachmann bzw. der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann oder
- Abschluss einer Höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder
- Abschluss als Käsereifachmann oder
- Abschluss als Einzelhandelskaufmann oder
- Nachweis über 3 Jahre einschlägige Berufspraxis im Service, in der Küche, im Fachhandel oder in einer Käserei

Hinweis

Für die Reise und Nächtigung im Rahmen der Exkursion für den technologischen Ausbildungsteil entstehen geringe Aufwandskosten, die nicht im Kurspreis enthalten sind.

Abschluss

WIFI-Diplom sowie das in der Wirtschaft im In- und Ausland anerkannte Diplom zum Käsesommelier

Voraussetzungen für den Abschluss:

- mind. 75 % Anwesenheit
- schriftliche, mündliche sowie praktische Abschlussprüfung

Seminarleiter

KS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Kurstermine:

Dauer: 112 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 1.700,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termin: 4.3.2024 - 17.4.2024, Mo-Sa 9.00–17.00 Uhr

Prüfung

Prüfungsgebühr: € 280,-

Termin: 24.4.-26.4.2024, Mi, Fr 9.00–17.00 Uhr

