

KÄSESOMMELIÈR: E

WIFI Hohenems

Start Lehrgang
23. April 2024



Der richtige Käse zum richtigen Anlass

Als Käsesommelièr:e sind Sie hochqualifiziert beim Anbieten bzw. Verkauf von Käse in der Hotellerie, Gastronomie sowie im Käslädele und im Lebensmittelhandel. Zusätzlich lernen Sie die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisenzubereitung kennen.

Käse verschleißt den Magen – eine Binsenweisheit, die heute längst ihre Gültigkeit verloren hat. Eher schon ist er ein Highlight vor dem krönenden Dessert, ein Begleiter zu einem Glas Wein.

Das war nicht immer so, denn noch vor 15 Jahren war das Repertoire der Käsehersteller sehr bescheiden – noch bescheidener das Angebot und das Käseverständnis in der Gastronomie. Das Angebot für Käsegenießer:innen war ungenügend bis nicht vorhanden. Doch die Konsument:innen ließen nicht locker und die Milchwirtschaft hat mit neuen erstklassigen Produkten auf die neuen Bedürfnisse reagiert.

Immer größer und vielfältiger ist das Angebot geworden. Das wiederum erfordert von den Mitarbeiter:innen in der Gastronomie und im Handel mehr Wissen über die verschiedenen Sorten, ihre Herkunft, die Milchart, den Reifegrad.

Genau im richtigen Moment erkannte man die neuen Bedürfnisse und Defizite in Sachen Käse und startete mit der Ausbildung zum/zur WIFI-Diplom-Käsesommelièr:e.

Nicht nur die Gastronomie, sondern auch der Handel sowie die Molkereien haben die Hochwertigkeit und den Nutzen dieser Ausbildung erkannt und schicken ihre Mitarbeiter:innen zur Schulung. Von A – wie affinieren, über R – wie Reife, bis Z - wie zentrifugieren wird in der Theorie und Praxis gelehrt. Von der Milch die vom Bauernhof kommt über die Behandlung bis zur Herstellung von Käse reicht das Fachspektrum.

TEILNEHMER:INNEN

Teilnehmen können Köch:innen, Restaurantfachleute, Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen, Verkäufer:innen im Lebensmittelhandel, Sennereien, Käslädele und Weinhandel mit Berufsabschluss und mehrjähriger Praxis, die eine am Markt stark nachgefragte Zusatzqualifikation erwerben möchten.



Absolventen des Lehrgangs

EIN ERFOLGREICHER TEILNEHMER ERZÄHLT



Werner Fritz
Käsehaus Montafon, Schruns

„Die Ausbildung zum Käsesommelier hat mich in meinem Projekt Käsehaus Montafon sehr unterstützt und mir das Tor in die internationale Käsewelt weit geöffnet. Als Käsefachgeschäft ist es uns sehr wichtig, Produkte höchster Qualität mit der dazugehörigen Beratung anzubieten. Aus diesem Grund haben wir schon im ersten Jahr unseres Bestehens zwei Mitarbeiterinnen zum Käsesommelier ausbilden lassen.“

VORAUSSETZUNGEN

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Köch:in, Restaurantfachmann/-frau oder der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann/-frau oder Hotel- und Gastgewerbeassistent:in bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder der Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Molkereifachmann/-frau und Lebensmitteleinzelhandelskaufmann/-frau.
- Nachweis über drei Jahre einschlägige Berufspraxis in Service, Küche, Fachhandel oder in einer Molkerei
- Oder entsprechende Ausbildung oder Praxis in Herstellung/Verkauf Käse

Über die Zulassung entscheidet das Wirtschaftsförderungsinstitut endgültig

ZIEL / NUTZEN

- Ziel des Lehrganges ist es, den Absolvent:innen die Qualifizierung zu vermitteln, um Käse in der Hotellerie, Gastronomie und im Lebensmittelhandel fachkundig anbieten und verkaufen zu können.

INHALT

KÄSELAND ÖSTERREICH

- Geschichte des Käses
- Käsebundesländer
- Einteilung der Käsesorten nach den 6 Käsegruppen
- Geschmackswelten
- Besonderheiten und Spezialitäten
- Kleinkäseereien

24 Stunden

KÄSE SCHWEIZ

- Käseregionen
- Käsesorten

4 Stunden

KÄSE FRANKREICH

- Käseregionen (Frankreich Ost, Nord, West, Süden und Zentral)
- Käsesorten
- AOC Käse

8 Stunden

KÄSE ITALIEN

- Käseregionen (Nord, Mitte, Süd)
- Käsesorten
- DOP Käse

8 Stunden

KÄSELÄNDER DER WELT

- Käse Nordeuropas: Großbritannien, Irland, Norwegen, Schweden, Finnland, Dänemark, Holland
- Käse Mitteleuropas: Belgien, Deutschland, Ungarn
- Käse der Mittelmeerländer: Spanien, Portugal, Griechenland, Zypern

8 Stunden

KÄSEKALKULATION

- Zielkostenrechnung
- Kalkulatorischen Ausgleich
- Gemischte Kalkulation
- Übungsbeispiele

4 Stunden

KÄSE UND GETRÄNKE

- Käse und Wein
- Käse und Bier, Fruchtsäfte
- Sensorik

8 Stunden

KÄSEHERSTELLUNG UND KÄSETECHNOLOGIE

- Allgemeines und technologische Abläufe
- Herstellung von reifenden Käsesorten
- Herstellung von Frischkäse
- Käsekunde
- Qualitätskontrolle
- Rechtliche und gesetzliche Grundlagen
- Milcharten
- Fettgehalt, Reifung
- Exkursion Rotholz

16 Stunden

KÄSEPRÄSENTATION/KÄSE IN DER ERNÄHRUNG/ AKTIVER VERKAUF

- Aufgaben des Käsesommeliers
- Schnitttechnik
- Behandlung und Aufbewahrung
- Affinieren von Käse
- Wertigkeit der Inhaltsstoffe
- Ernährungsphysiologische Ansätze

16 Stunden

SCHNEIDETECHNIK UND KÄSEPLATTENGESTALTUNG

8 Stunden

EXKURSION

- Exkursion Vorarlberg Milch

4 Stunden

PRÜFUNGSVORBEREITUNG

4 Stunden

Der Kurs wird mit einer kommissionellen Prüfung (schriftlich, mündlich und praktisch) abgeschlossen. Die Absolventen erhalten ein Zeugnis sowie ein Diplom zum geprüften Käsesommelier.

LEHRGANGSLEITUNG



Otmar Stellner
Lehrgangsleitung

Dipl. Pädagoge an der Tourismusschule Salzburg, Buchautor, Küchenmeister, Vorstand im Verein der Käsesommeliers Österreich. Seit Juni 2002 gibt er den TV-Zusehern als Lebensmittelguide im ORF-Magazin "Willkommen Österreich" Tipps und Tricks zum Kauf von Lebensmitteln und deren Verarbeitung.

ORGANISATORISCHES

ORGANISATORISCHES	TERMINE / ORT	DAUER	BEITRAG
	<p>23.4. - 26.6.2024 Di + Mi 8:30 - 17:00 Uhr, Termine laut Stundenplan Kursnummer: 77550.01</p>	<p>112 Trainingseinheiten zuzüglich Prüfung</p>	<p>€ 2.280,- inkl. € 250,- Prüfungsgeb. WH-Prüfung: € 75,-</p>
ANSPRECHPARTNERIN		<p><i>Sie haben Fragen? Bei uns wird persönliche Beratung groß geschrieben. Ich freue mich auf Ihren Anruf!</i></p> <p>Susanne Koller</p>	<p>WIFI Vorarlberg Bahnhofstraße 24 6850 Dornbirn T +43 5572/3894-689 F +43 5572/3894-172 E suk@vlbg.wifi.at</p>