



EINLADUNG

zur
Ausbildung und Prüfung zum
zertifizierten Milch- u. Käse Sensoriker (MKS)

Die nächste Ausbildung zum/zur zertifizierten Milch- und Käse Sensoriker/in startet. Der Milch- und Käse Sensoriker erlernt in dieser Ausbildung die Grundlagen, Normen und Prüfmethode der sensorischen Milch- und Käseprüfung. Durch gezieltes sinnesphysiologisches Training ist er in der Lage eine entsprechende Qualitätsprüfung durchzuführen und eine positiv/negativ-Beurteilung des Produkts abzugeben. Nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung und Prüfung erhält der Teilnehmer ein Zertifikat mit dem Titel „Zertifizierter Milch- und Käse Sensoriker“.

Termin: Freitag, 09. Mai 2025 -14.00–18.30 Uhr Theorie und Praxisblock 1
und **Samstag, 10. Mai 2025 - 08.00 – 17.00 Uhr Praxisblock 2**

Ort: HBLFA Francisco Josephinum
LMTZ - Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Weinzierl 1, 3250 Wieselburg, Austria

Anfahrtsplan unter: www.josephinum.at/kontakt.htm

Ausbildungsleiter: Dipl.-Ing. Martin Rogenhofer und Eduard Hauß

Voraussetzungen: berufliche Tätigkeit (Produktion, Einkauf, Verkauf, Ausbildung, Journalismus u.ä.) mit Milch und/oder Käse

Teilnehmer: Mitglieder des Vereins Käsesommelier Österreich bzw. auch an alle Personen, die eine berufliche Tätigkeit mit Milch und/oder Käse ausüben

Inhalte:

- Übungen zur Sinnesphysiologie
 - o Erkennen Grundgeschmacksarten und Erkennen von Aromen
 - o Rangordnung Geschmack, Farbe, Konsistenz
 - o Vergleichende Prüfungen: paarweise, Dreieck
- Beschreibende Prüfung mit Bewertung (nach DIN 10969-2001) von diversen Produkten mit Fehleransprache, Ursachenfindung, Korrekturmöglichkeiten
- Zusammenfassung und Diskussion
- Abschließende Prüfung

Unkostenbeitrag: Seminar- und Prüfungskosten: € 270,00 pro Person
(davon übernimmt der VKSÖ € 30,00 pro Person).

Der Seminarbetrag muss bis zum 1. Mai 2025 am Vereinskonto eingelangt sein. Sofern die Ausbildung nicht stattfindet, werden die bereits bezahlten Beträge rückerstattet.

Mindestteilnehmeranzahl: **10 Personen.**
Anmeldung nach Reihung der Anmeldungen.

An- und Abreisen sind selbst zu organisieren. Die Kosten für Nächtigung, An- und Abreise sowie Verpflegung sind von den Teilnehmern selbst zu tragen, sind nicht im Seminarbeitrag inkludiert.

Ein Zimmerkontingent ist im I'm Inn Hotel Wieselburg für die Teilnehmer bis 06.02.2025 geblockt. € 87,- pro Person und Nacht im Doppelzimmer zur Einzelnutzung inkl. Frühstück. Diese Preise verstehen sich netto Hotel und exkl. Nächtigungstaxe von € 2,50 pro Person/Nacht.

Anmeldung:

Verein Käsesommelier Österreich

Dipl. Käsesommelier Johannes Einzenberger T: 0664/44 11 826 e-Mail: office@kaesesommelier.at
Haftungen für Schäden, Ausfälle, Unfälle etc. kann der Verein VKSÖ keine übernehmen.