

# Diplom-Käsesommelier

## Wissen und Leidenschaft zum Thema Käse!



**K**äse liegt voll im Trend und ist zu einem der beliebtesten Lebensmittel sowie zum finalen Genuss eines mehrgängigen Menüs avanciert. Auch hat die Produktvielfalt in den letzten Jahren enorm zugenommen – ebenso der Wunsch der Kundinnen und Kunden nach kompetenter Beratung und Information. Eine gute Fachberatung fördert die Kundenzufriedenheit – sowie die Bindung an den Gastronomiebetrieb und/oder das Geschäft. Gut ausgebildete Fachkräfte sind gefragter denn je.

### Inhalte

- Die Geschichte des Käses • Rohprodukte und deren Beschaffenheit • Käseherstellung • Österreichische Käse und regionale Spezialitäten • Französischer Käse • Schweizer Käse • Käse aus England und Holland • Käse der Welt • Präsentation • Schnitttechnik • Kalkulation • Gesetzliche Bestimmungen • Psychologische Verkaufsbearbeitung • Geschmacksharmonie mit Weinen (Getränke) • Käseberatung • Garnituren und Zutaten • Der Käse in der Küche und im Service • Exkursionen – Praxisbetriebe

### Zielgruppe

Dieses Seminar richtet sich an Lebensmitteleinzelhandelskaufleute, Molkereifachleute, Köche, Restaurantfachleute, Hotel- und Gastgewerbeassistenten, Personen mit dem Nachweis über drei Jahre einschlägiger Berufspraxis im Fachhandel, Service, Küche oder einer Molkerei und besonderer Affinität zum Thema Käse

### Das Diplom

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Sie erhalten ein WIFI-Zeugnis sowie ein von der Wirtschaft anerkanntes Diplom zur Käsesommelière/zum Käsesommelier.

### Voraussetzung

Mindestalter 18 Jahre

**Termin:** 17.04.23-06.06.23, Mo, Di, 09.00-17.00, fallw. Mi

**Prüfung-Termin:** 13.06.22, Di, 09.00-17.00

**Beitrag:** Ausbildung 1.790 Euro | Prüfungsgebühr 290 Euro

**Ort:** WIFI Innsbruck

### Information und Anmeldung:

Christine Herr

t: 05 90 90 5-7299 | e: christine.herr@wktirol.at