8656 Diplomlehrgang Fleischsommelier/Fleischsommelière

Das Wissen rund um das Thema Fleisch wird immer umfassender und kann in keinem der Berufsbilder, die mit Fleisch zu tun haben, in seiner ganzen Komplexität vermittelt werden. Mit der „Ausbildung zum diplomierten Fleischsommelier“ wird die Vielseitigkeit von Fleisch in ihrer ganzen Bandbreite thematisiert. Fleischsommelier/Fleischsommelière ist Ansprechpartner:in als Experte/Expertin zu allen Fragen aus Theorie und Praxis rund ums Fleisch.

Die Zielgruppe:
Der Diplomlehrgang Fleischsommelier/Fleischsommelière richtet sich an alle interessierten Personen, die fundierte Kenntnisse zum Thema Fleisch erlangen wollen:

- Personen aus Produktion und Verkauf
- Personen aus dem Lebensmittelhandel (Feinkostverkäufer:in, Regalbetreuer:in)
- Personen aus der Gastronomie (Köche/Köchinnen, Restaurantfachmann/-frau, Wirte/Wirtinnen)
- Feinkostinspektoren (Firmeninterne Mitarbeiter:innen und Behörden)
- Einkäufer:innen und Köche/Köchinnen aus der Gemeinschaftsverpflegung (Großküche, Caterer)
- Ernährungsberater:innen, Diätologen (Freiberuflich oder angestellt in Spitälern, Sanatorien, Kuranstalten, Thermen)
- Lebensmittelberater:innen (Qualifizierung in landwirtschaftlichen Bereichen)
- Privatpersonen mit besonderem Interesse am Thema Fleisch
- Fleischer:in und Fleischermeister:in
- Personen mit erfolgreich abgelegter Prüfung zum Küchenmeister:in

Die Voraussetzungen:
- Berufserfahrung in einem der oben angeführten Bereiche.
- Für Privatpersonen: Praxiserfahrung aus dem Umfeld „Fleisch“.
- Voraussetzung für die Prüfung: 75% Anwesenheit an den Seminartagen sowie das Verfassen einer Facharbeit.

Die Inhalte:
Die Ausbildung umfasst 120 Lehreinheiten und vermittelt Kenntnisse in folgenden Bereichen:

Modul 1
- Kulturgeschichte
  - Domestizierung der Wildtiere
  - Entwicklung des Fleischkonsums
- Fleischkonsum international (was wird wo gegessen?)
  - Landwirtschaft und Nutztierhaltung in Österreich
- Theorie und Exkursion
  - Nutztierhaltung international
- Fleischproduktion, Handel, Konsum international
- Formen der Tierhaltung und ihr Einfluss auf die Qualität
- Ethik in der Nutztierhaltung
- Rassen und ihr Einfluss auf die Fleischqualität
- Gesetzliche Bestimmungen (Österreich, international)
- Tiergesundheit
- Sensorik mit praktischen Übungen

8656 Diplomlehrgang Fleischsommelier/Fleischsommelière

- Qualitätsmanagement
  - Qualitätskriterien, Einflussfaktoren, Qualitätsmängel
  - Aufzucht bis Lagerung
  - Marken- und Qualitätsprogramme
  - Standards und Normen (Österreich, international)
- Lebensmittelcodex, „Gute Hygienepraxis“, HACCP
- Fleisch, Fleischerzeugnisse
- Exkursion zu Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben

Modul 2
- Teilstückkunde (Theorie und Praxis)
  - Alle Tierarten, auch Exoten
  - Fleischkennzeichnung
  - Fleischzerlegung, internationale Schnitte
  - Qualitätsklassen
- Fleischerzeugnisse: Produktion (Theorie und Praxis)
  - Technologie, Kalkulation
  - Einteilung nach Codex
  - Sensorik
  - Internationale Spezialitäten (Praxis mit Verkostung)
  - Passende Getränke (Praxis mit Verkostung)
- Präsentation von Fleischerzeugnissen
  - Plattenlegen, Verkaufsvitrine (Praxis)
  - Verkaufsgespräch, Argumentationstraining
- Grillseminar (Praxis)
- Fleisch in der Ernährung
  - Inhaltsstoffe, biologische Verwertbarkeit
  - Mangelerscheinungen bei Fleischverzicht

Modul 3
- Fleisch in der Küche (3 Praxistage)
- Verwendung der Teilstücke, alle Tierarten
- Vorbereitung, Zubereitung, verschiedene Garmethoden
- Anrichten, Dekorieren
- Beilagen zum Fleisch, Getränke zum Fleisch
- (mit Verkostung)
- Fleischgerichte: Österreichische und internationale Spezialitäten
- Konsumverhalten, Marktforschung, Trends
- Diplomprüfung

Die Lernziele:
- Sie erwerben ein umfangreiches Fachwissen.
- Sie können als engagierter Kommunikator zwischen Produzenten/Produzentinnen und Kunden/Kundinnen die Besonderheiten des Nahrungsmittels Fleisch darlegen.
- Sie lernen, die für den jeweiligen Verwendungszweck optimal geeigneten Fleischsorten auszuwählen.

8656 Diplomlehrgang Fleischsommelier/Fleischsommelière

- In Ihrem Berufsleben haben Sie damit einen entscheidenden Vorsprung.
- Es macht Ihnen Spaß, den Genuss für den Gast zu optimieren.

Die Prüfung:
- schriftliche Prüfung (Dauer rund 1,5h)
- mündliche Prüfung plus praktischer Prüfung (Fachgespräch zur Projektarbeit, fachliche Fragen und Praxisaufgaben)
- Kursinhalt ist Prüfungsstoff

Facharbeit:
- Deckblatt
- Inhaltsverzeichnis
- Mind. 5 Seiten, davon ½ Seite Einleitung mit Begründung, warum dieses Thema gewählt wurde
- Quellenangaben

Mündliche und praktische Prüfung:
Fachgespräch zur Facharbeit
- 3 Fachfragen
- Erkennen von Produktfehlern (Praxis)
- Fleischerzeugnisse erkennen und erklären (Praxis)

Kommission:
Die Prüfungskommission besteht aus mindestens 2 Fachprüfer:innen und einem Vorsitzenden/einer Vorsitzender.

Gewichtung der Prüfungsteile:
- 1/3 Facharbeit
- 1/3 schriftliche Prüfung
- 1/3 mündliche und praktische Prüfung

Die Note wird direkt nach dem letzten Prüfungsteil bekannt gegeben.

Die Prüfung findet im Rahmen des Kurses im WIFI Linz statt.

Wenn Sie trotz Kursbesuch die Prüfung nicht bestehen, können Sie im Rahmen der WIFI - Wissensgarantie den Kurs noch einmal kostenlos wiederholen.

Die Lehrgangsleitung:
Johann Stabauer

Ihr Qualifikationsnachweis:
WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom