8663 Diplomlehrgang Käsesommelier/Käsesommelière

Käse liegt voll im Trend und ist zu einem der beliebtesten Lebensmittel avanciert. Die Auswahl der Produkte ist enorm und Kunden/Kundinnen wünschen sich immer stärker eine kompetente Beratung. Der/die Käsesommelier/Käsesommelière ist Experte/Expertin zu allen Fragen rund um den Käse und als Käsesommelier/Käsesommelière sind Sie ein hochqualifizierter und mit einem anerkannten Diplom ausgezeichneter Fachberater/ausgezeichnete Fachberaterin. Sie lernen in diesem Diplomlehrgang die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisezubereitung kennen, professionelle Schnitttechniken und Anrichtefolgen sowie Kenntnisse über die Käseherstellung runden diese Ausbildung ab.

Die Zielgruppe:
Die Ausbildung richtet sich an
- Köche/Köchinnen
- Restaurantfachleute
- Hotel- und Gastgewerbeassistenten/ Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen
- Verkäufer:innen im Lebensmittelhandel

oder
- Teilnehmer:innen vom Kurs „Ausbildung zum/zur Käsekenner:in“

Die Voraussetzungen:
- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin oder Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau bzw. Doppellehre Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau oder über den Abschluss einer höheren Schule für Hotel- und Gastgewerbe oder der Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Molkereifachmann/-frau oder Lebensmitteleinzelhandelskaufmann/-frau

oder
- Nachweis über drei Jahre einschlägige Berufspraxis in Service Küche, Fachhandel oder in einer Molkerei

oder
- Teilnahme am Kurs „Ausbildung zum/zur Käsekenner:in“

Bitte übermitteln Sie im Zuge Ihrer Anmeldung den Nachweis an: kundenservice@wifi-ooe.at

Die Inhalte:
- Sie entwickeln die Fähigkeiten zur selbstständigen Beratung im Bereich Käse.
- Sie lernen die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisezubereitung kennen, professionelle Schnitttechniken und Anrichtefolgen sowie Kenntnisse über die Käseherstellung werden Ihnen vermittelt.
- Sie erarbeiten sich die Qualifikation, Käse anbieten und verkaufen zu können.

Der Ausbildungsaufbau:
Käseland Österreich – 20 Trainingseinheiten
- Geschichte des Käses
- Käsebundesländer
- Einteilung der Käsesorten nach den 6 Käsegruppen
- Geschmackswelten
- Käsesensorik
- Besonderheiten und
- Spezialitäten
- Kleinkäsereien

Käseland Schweiz – 4 Trainingseinheiten

8663 Diplomlehrgang Käsesommelier/Käsesommelière

- Geschichte des Käses
- Käseregionen
- Käsesorten

Käseland Frankreich – 12 Trainingseinheiten
- Geschichte des Käses
- Käseregionen
- Käsesorten
- AOC Käse

Käseland Italien – 8 Trainingseinheiten
- Geschichte des Käses
- Käseregionen
- Käsesorten
- DOP Käse

Käseländer der Welt – 8 Trainingseinheiten
- Geschichte des Käses
- Käse Nordeuropas
- Käse Mitteleuropas
- Käse der Mittelmeerländer

Käse in der Ernährung – 4 Trainingseinheiten
- Wertigkeit der Inhaltsstoffe
- Ernährungsphysiologische Ansätze

Kochen mit Käse – 4 Trainingseinheiten

Käse und Getränke - 8 Trainingseinheiten
- Käse und Wein
- Käse und Bier, Fruchtsäfte
- Wein
- Sensorik

Käseherstellung und Käsetechnologie – 16 Trainingseinheiten
- Allgemeines und technologische Abläufe
- Herstellung von reifenden Käsesorten
- Herstellung von Frischkäse
- Käsekunde Qualitätskontrolle
- Rechtliche und gesetzliche Grundlagen
- Milcharten
- Fettgehalt
- Reifung

Käsepräsentation und Beratung – 16 Trainingseinheiten
- Aufgaben des Käsesommelier/Käsesommelière
- Schnitttechnik
- Behandlung und Aufbewahrung
- Affinieren von Käse

8663 Diplomlehrgang Käsesommelier/Käsesommelière

- Aktiver Verkauf
- Käsepräsentation
- Käsethekengestaltung
- Käseplatten
- Preisgestaltung

Exkursion

Die Lernziele:
- Sie erwerben ein umfangreiches Fachwissen.
- Sie können als engagierter Kommunikator den Kunden/Kundinnen und Gästen die Besonderheiten von Käse darlegen.
- Geschmackswelten und Käsesensorik sind für Sie vertraute Kategorien.
- Sie erfahren alles über Käseherstellung und Käsetechnologie.
- Es macht Ihnen Freude, Käse professionell zu präsentieren.

Die Prüfung:
Die Prüfung wird von einer Prüfungskommission abgenommen, diese besteht aus mindestens zwei geprüften Käsesommelier/Käsesommelières.

Zulassungsbedingungen:
- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin oder Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau bzw. Doppellehre Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau oder über den Abschluss einer höheren Schule für Hotel- und Gastgewerbe oder der Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Molkereifachmann/-frau oder Lebensmitteleinzelhandelskaufmann/-frau oder
- Nachweis über drei Jahre einschlägige Berufspraxis in Service Küche, Fachhandel oder in einer Molkerei
- Mindestanwesenheit von 75%
- Über die Zulassung entscheidet das WIFI OÖ endgültig

Anmeldung:
- Eine separate Prüfungsanmeldung ist nicht erforderlich, die Prüfung wird im Rahmen vom Lehrgang abgenommen.

Ablauf der Prüfung:
- Die Prüfung wird in zwei Teilprüfungen (schriftliche Prüfung und Mündliche/Praktische Prüfung) abgehalten.
- Die schriftliche Prüfung ist in drei Teilbereiche gegliedert:
  - Käseherstellung und Käsetechnologie
  - Käseland Österreich und Käsesorten
  - Käseländer International und Käsesorten
- Die schriftliche Prüfung dauert maximal drei Stunden
- Die Mündliche/Praktische Prüfung wird in drei Teilbereiche gegliedert:
  Mündlich: Käseland Österreich und deren Käsesorten sowie International
  Praktisch: Praktisches Arbeiten und Gästebetreuung sowie eine sensorische Prüfung
- Pro Teilbereich dauert die Mündliche/Praktische Prüfung maximal dreißig Minuten
- Die Prüfungen sind nicht öffentlich, jedoch kann der Prüfungsvorsitz Gäste zulassen.

Der Prüfungsstoff:
- Alle, im Lehrgang erlernten Inhalte, sind prüfungsrelevant. Details zum Prüfungsstoff und Prüfungsablauf werden im Lehrgang bekanntgegeben.

8663 Diplomlehrgang Käsesommelier/Käsesommelière

Der Prüfungserfolg:

- Die einzelnen Teilbereiche werden mit einem Punktesystem bewertet, insgesamt können 550 Punkte erreicht werden.
- Jeder der Teilbereiche wird gesondert gewertet und muss positiv (60%) abgeschlossen werden. Bei Nichtbestehen eines Gegenstands muss nur dieser Prüfungsteil wiederholt werden. Es müssen jedoch mindestens vier Gegenstände positiv abgeschlossen werden, ansonsten muss die gesamte Prüfung wiederholt werden. Im Falle einer Wiederholung, kann nur mit „Erfolg“ abgeschlossen werden.

- Prüfungsausschluss:
  Die Verwendung unredlicher Mittel hat den Ausschluss von der Prüfung bzw. ihre nachträgliche Nichtigkeitserklärung zur Folge.
- Wiederholung:
  Bei Nichtbestehen kann die Prüfung im Rahmen vom nächsten Kurstermin kostenpflichtig wiederholt werden.

Ihr Qualifikationsnachweis:
WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom