

Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier



Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier

Käse liegt voll im Trend und ist zu einem der beliebtesten Lebensmittel avanciert. Die Auswahl der Produkte ist enorm und Kunden wünschen sich immer stärker eine kompetente Beratung. Der Käsesommelier ist Experte zu allen Fragen rund um den Käse und als Käsesommelier sind Sie ein hochqualifizierter und mit einem anerkannten Diplom ausgezeichnete Fachberater. Sie lernen in diesem Diplomelehrgang 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
- Kellner
- Restaurantfachleute
- Hotel- und Gastgewerbeassistenten
- sowie Verkäufer im Lebensmittelhandel

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

- 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

Die Voraussetzungen:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch, Restaurantfachmann bzw. Doppellehre Koch/Restaurantfachmann oder
- Abschluss einer höheren Schule für Hotel- und Gastgewerbe oder
- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Molkereifachmann oder Lebensmitteleinzelhändlerkaufmann oder
- Nachweis über drei Jahre einschlägige Berufspraxis in Service Küche, Fachhandel oder in einer Molkerei

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

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 Käsesommeliers
- Schnitttechnik
- Behandlung und Aufbewahrung
- Affinieren von Käse
- Aktiver Verkauf
- Käsepräsentation
- Käsethekingestaltung
- Käseplatten
- Preisgestaltung

Exkursion

Die Prüfung:

Die Prüfung wird von einer Prüfungskommission abgenommen, diese besteht aus mindestens zwei geprüften Diplomkäsesommeliers.

Zulassungsbedingungen:

- Mindestanwesenheit von 75%

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.

Der Prüfungserfolg:

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.

Wiederholung:

Bei Nichtbestehen kann die Prüfung im Rahmen vom nächsten Kurstermin kostenpflichtig wiederholt werden.

Ihr Qualifikationsnachweis:

Zeugnis und Diplom

120 Trainingseinheiten

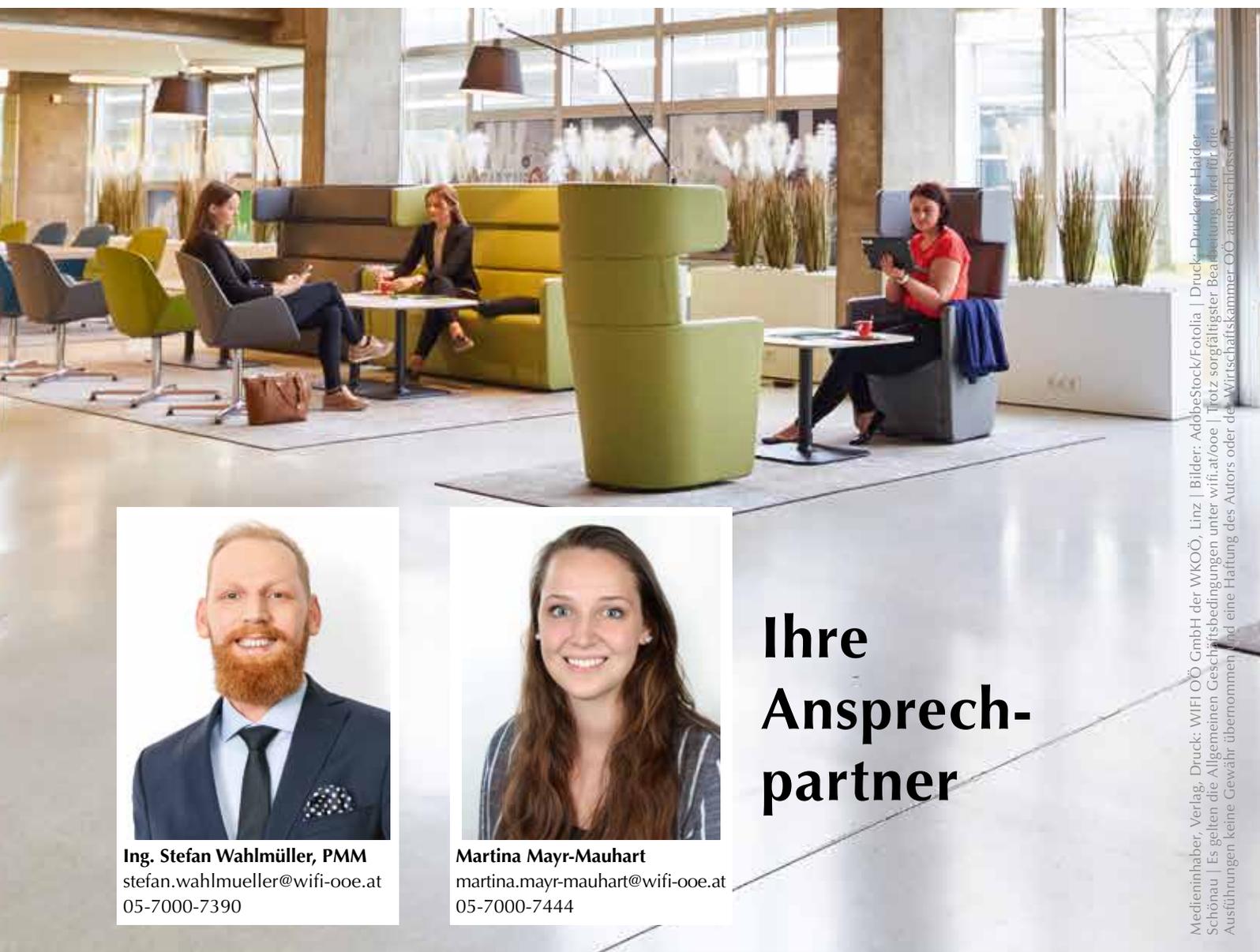
8658P

Informationsveranstaltung Käsesommelier

Kostenlos - Anmeldung unbedingt erforderlich!

In der Informationsveranstaltung Käsesommelier erhalten Sie einen Überblick über die Inhalte, den Ablauf sowie die Termine des Lehrgangs. Für Ihre individuellen, persönlichen Fragen steht Ihnen die Lehrgangsleitung zur Verfügung.





Medieninhaber, Verlag, Druck: WIFI OÖ GmbH der WKOÖ, Linz | Bilder: AdobeStock/Fotolia | Druck-Druckerei: Hajder Schönau | Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter wifi.at/ooe | Trotz sorgfältiger Bearbeitung wird für die Ausführungen keine Gewähr übernommen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammer OÖ ausgeschlossen.



Ing. Stefan Wahlmüller, PMM
stefan.wahlmueller@wifi-ooe.at
05-7000-7390



Martina Mayr-Mauhart
martina.mayr-mauhart@wifi-ooe.at
05-7000-7444

Ihre Ansprechpartner

