

Ausbildung zur Diplom- Käsesommelière / zum Diplom-Käsesommelier



WIFI-LEHRGANG DIPLOM-KÄSESC

DIE AUSGANGSSITUATION

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

IHRE VORTEILE

Als Käsesommelière/Käsesommelier sind Sie ein/e hoch qualifizierte/r und mit einem anerkannten Diplom ausgezeichnete/r Fachberater/in im Verkauf von Käse in Hotellerie, Gastronomie und im Lebensmittelhandel. Zusätzlich lernen Sie die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisenzubereitung kennen. Professionelle Schnitttechniken und Anrichtefolgen sowie Kenntnisse über die Käseherstellung und Käsesensorik runden das Ausbildungsprofil ab.



MMELIÈRE / KÄSESOMMELIER

DIE ZIELGRUPPE

Der Lehrgang richtet sich an Personen mit einem Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Köchin/Koch, Restaurantfachfrau/mann bzw. der Doppellehre Köchin/Restaurantfachfrau bzw. Koch/Restaurantfachmann oder Hotel- und Gastgewerbeassistent/in bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder dem Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Molkereifachfrau/mann oder Lebensmitteleinzelhandelskauffrau/mann oder mit dem Nachweis über drei Jahre einschlägige Berufspraxis in Service, Küche, Fachhandel oder in einer Molkerei.

DIE LEHRINHALTE

In diesem Lehrgang erfahren Sie alles Wissenswerte über die Geschichte des Käses, die Rohprodukte und deren Beschaffenheit, verschiedene Herstellungsverfahren, Käsegruppen, deren Reifung, Lagerung, Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater/in. Außerdem erhalten Sie Informationen über das Käseland Österreich und regionale Spezialitäten ebenso wie über Käse aus aller Welt, darunter insbesondere aus Frankreich, der Schweiz und Italien. Weitere wesentliche Themen sind: Schnitttechnik, Käsethekengestaltung, Käseplatten, Verkaufsberatung, Kalkulation und Harmonie von Käse und Getränken.



DIE LEHRGANGSDAUER

Die Dauer der Ausbildung beträgt 120 Lehreinheiten. Nähere Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrer Ansprechpartnerin/Ihrem Ansprechpartner oder unter www.wifi.at.



DER ABSCHLUSS

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.

Q Dieser Kurs wurde gem. den Richtlinien der ISO 9001 sowie der ISO 29990 im WIFI Verbund entwickelt.



IHR/E ANSPRECHPARTNER/IN

WIFI Kärnten GmbH Kundencenter

Europaplatz 1, 9021 Klagenfurt
T 05 9434, F 05 9434-804
E wifi@wifikaernten.at, H www.wifi.at/kaernten

WIFI Niederösterreich Kundenservice

Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten
T 02742 890-2000, F 02742 890-2100
E kundenservice@noe.wifi.at
H www.wifi.at/niederoesterreich

WIFI Salzburg Kundencenter

Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
T 0662 8888-411, F 0662 8888-600
E info@wifisalzburg.at, H www.wifi.at/salzburg

WIFI Steiermark Kundencenter

Körblergasse 111–113, 8010 Graz
T 0316 602-0, F 0316 602-301
E info@stmk.wifi.at, H www.wifi.at/steiermark

WIFI Tirol Kundenservice

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck
T 05 90 90 5-7777, F 05 90 90 5-7448
E info@wktirol.at, H www.wifi.at/tirol

WIFI Vorarlberg

Monika Giselbrecht
Bahnhofstraße 24, 6850 Dornbirn
T 05572 3894-466, F 05572 3894-171
E giselbrecht.monika@vlbg.wifi.at, H www.wifi.at/vlbg

WIFI Österreich

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
F 05 90 900-3156
E wifi.info@wko.at, H www.wifi.at

WIFI International

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
T 05 90 900-3454, F 05 90 900-3066
E win@wko.at, H www.wifi.eu