



# Diplom Käsesommelier



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 nach kompetenter Beratung.

## IHRE VORTEILE

Als diplomierte/r Käsesommelier/-sommelière sind Sie ein/e hoch qualifizierte/r Experte/Expertin mit einem von der Wirtschaft anerkannten Diplom ausgezeichnete/r Fachberater/in.

## DIE ZIELGRUPPE

Fachkräfte aus dem Lebensmittelfachhandel, Molkereifachleute, Köche, Restaurantfachleute, Hotel- und Gastgewerbeassistenten

## oder

Personen mit dem Nachweis über drei Jahre einschlägiger Berufspraxis im Fachhandel, Service, Küche oder Molkerei.

## VORAUSSETZUNG

Besuch des Workshops „Getränk Kunde Basic“. Die Eckdaten entnehmen Sie bitte der Rückseite.

## DIE LEHRGANGSDAUER

Die Dauer der Diplom-Ausbildung mit Prüfung beträgt 112 Trainingseinheiten.



- Käsetechnologie in Theorie & Praxis
- Gesetzliche Vorschriften
- Schnitttechniken, Portionieren und Verpacken
- Käse in der Ernährung
- Käseländer: Frankreich, Italien, Österreich, Spanien & Portugal
- Käseländer der Welt: Großbritannien, Skandinavien, Holland, Belgien, Osteuropa, Griechenland, Zypern
- Käseland Deutschland und die deutsche Käseverordnung
- Käsepräsentation: Käsethekgestaltung & gegebenenfalls Käsewagenservice, Käseplattengestaltung und Käseteller - Fokus Bio
- Käse veredeln und Bio

Durch eine Exkursion erleben Sie praxisnah die **Käseherstellung** und gewinnen so Einblicke in diesen Prozess.

## DER ABSCHLUSS

Der Diplomelehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Sie erhalten ein WIFI Zeugnis und Diplom in deutscher und englischer Sprache.

## KOSTEN

€ 1.990,- inkl. Lehrunterlagen bei einem Teilnehmerminimum von 17 Personen.

## TERMINE, INFORMATION & ANMELDUNG

Die aktuellen Termine weisen wir auf der Rückseite aus sowie die Ansprechpartner für nähere Informationen.