



Fotocredit Heiderbeck GmbH



# Käseausbildungen 2022

**Ausbildung zum/r Diplom-Käsesommelièr/ère**

**Ausbildung zur Käsethekenfachkraft**

# DIPLOM-KÄSESOMMELIÈRE/ DIPLOM-KÄSESOMMELIÈR

## DIE AUSGANGSSITUATION:

Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel avanciert. Die Produktvielfalt sowie der Wunsch der Kundinnen und Kunden nach kompetenter Beratung und Information hat in den letzten Jahren enorm zugenommen. 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. Verpflichtend für die Vorbereitung zum Lehrgang ist der Besuch des Workshops „Getränk Kunde Basic“.

## IHRE VORTEILE:

Als Käsesommelière/Käsesommelier sind Sie ein/e hochqualifizierte/r und mit einem von der Wirtschaft 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 runden das Ausbildungsprofil ab.

Der Kurs wird mit der Lernmethode Blended Learning durchgeführt und setzt sich aus Präsenz-Unterricht in der Heiderbeck Akademie (7 Kurstage), Live Online Trainings (via Zoom) sowie aus Selbstlernzeiten zusammen.

## LEHRINHALTE

In diesem Lehrgang erfahren Sie alles Wissenswerte über

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und deren Beschaffenheit
- verschiedene Herstellungsverfahren
- Käsegruppen
- Käsereifung
- Lagerung
- Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater/in

- Präsentation und Schnitttechnik
- Kalkulation
- Käse aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Schweiz, England, Holland und aller Welt
- Gesetzliche Bestimmungen
- Verkaufsberatung
- Harmoniekunde und Sensorik Käse

**Durch eine Exkursion erleben Sie praxisnah die Käseherstellung und gewinnen so Einblicke in eine Käserei (kann auch online erfolgen).**

## WER SOLLTE DARAN TEILNEHMEN

- Lebensmitteleinzelhandelskaufleute
- Molkereifachleute
- Köche und Restaurantfachleute
- Hotel- und Gastgewerbeassistenten
- sowie Quereinsteiger/innen
- oder Personen mit dem Nachweis über **drei Jahre einschlägiger Berufspraxis im Fachhandel, Service, Küche oder einer Molkerei.**

## DER ABSCHLUSS

Der Diplomlehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. 75 % Anwesenheit im Kurs sind notwendig um abzuschließen zu können. Sie erhalten ein WIFI-Zeugnis sowie ein von der Wirtschaft anerkanntes Diplom.

## TERMINE

**Olching / München:** 18.5. - 28.6.2022, Präsenztage: 18/19.5., 13/14/15.6., Prüfungstage: 27.-28.6. Kurs-Nr. 79541021

**Olching / München:** 21.9. - 8.11.2022, Präsenztage: 21./22.9., 10/11/12.10., Prüfungstage: 7.-8.11., Kurs-Nr. 79541012

112 TE (1 TE = 50 min. | € 1.890

## GETRÄNKEKUNDE BASIC - WORKSHOP

Dieser Workshop dient als Vorbereitung zur Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier.

**Olching / München:** 16. - 17.5.2022, Mo 10.00-18.00, Di 8.00-16.30, Kurs-Nr. 79513011 (findet in Präsenz statt)

**Olching / München:** 19. - 20.9.2022, Mo 10.00-18.00, Di 8.00-16.30, Kurs-Nr. 79513012

16 TE (1 TE = 50 min) | € 340



# KÄSETHEKENFACHKRAFT

Die Ausbildung zur Käsethekenfachkraft ist speziell auf die Bedürfnisse im Lebensmitteleinzelhandel angepasst. Ziel dieser Ausbildung ist die Förderung einer kompetenten Fachberatung. Vermittelt werden Kenntnisse der Käseherstellung, Grundlagen der Sensorik und produktspezifisches Wissen sowie deren praxisnahe Anwendung in der Warenpräsentation und im Verkaufsgespräch.

**Weitere Inhalte sind:** Ernährung, Schnitttechniken, Käseländer Europas sowie Lagerung und Pflege. Die Ausbildung zur Käsethekenfachkraft ist optimal für Mitarbeiter, die im Lebensmitteleinzelhandel im Bereich Käsetheke, tätig sind. hinzufügen: Ideal auch für Quer- und Umsteiger in die Käsetheke!

## IHRE VORTEILE:

Die Ausbildung wird in mehreren Blöcken in Präsenz angeboten. Ihr Vorteil ist, dass Sie dadurch immer nur wenige Tage aus Ihrem Arbeitsumfeld gelöst sind und in den Zeiten zwischen den Blöcken ausreichend Zeit haben, um die Inhalte zu wiederholen und zu festigen. Erleben Sie eine praxisnahe Ausbildung vor Ort.

## BLOCK I TERMIN: 21. - 23.2.2022

- Einführung in die Ausbildung. Die Bedeutung der Käsefachkraft an der Bedientheke, Heute und Morgen. Grundlagen der Warenpräsentation in der Theke und deren praktische Anwendung. Verlustminimierung durch richtige Schnitttechniken und optimale Werkzeuge.
- Sensorische Grundlagen und produktspezifisches Wissen aus dem Käseland Italien und deren praktische Anwendung im Verkaufsgespräch.
- Einführung in die Grundlagen der Käsetechnologie/Käseherstellung. Ausgabe der Themen für die individuelle und prüfungsrelevante Projektarbeit.

## BLOCK II TERMIN: 14. - 16.3.2022

- Grundlagen in der Buffetgestaltung, Plattenlegen und Fingerfood, sowie deren praktische Anwendung.
- Sensorische Grundlagen und produktspezifisches Wissen aus den Käseländern Frankreich und Österreich, sowie deren praktische Anwendung im Verkaufsgespräch.

## BLOCK III TERMIN: 4. - 6.4.2022

- Die Bedeutung des Käses in der Ernährung.
- Betriebswirtschaftliche Grundlagen an der Käsetheke.
- HACCP in der Praxis. Förderung der sozialen und fachlichen Kompetenz.
- Kommunikation als zentrales Thema im Verkauf. Fachkompetenz in der Verkaufsberatung und im Verkaufsgespräch gezielt einsetzen.
- Sensorische Grundlagen und produktspezifisches Wissen aus den Käseländern Schweiz und Deutschland und deren praktische Anwendung im Verkaufsgespräch.

## BLOCK IV TERMIN: 2. - 3.5.2022

- Prüfung bestehend aus einer schriftlichen Prüfung und der Präsentation der Projektarbeit. 75 % Anwesenheit im Kurs erforderlich.

Alle Blöcke  
inklusive  
Praxis-Teil!

## DER ABSCHLUSS

Nach erfolgreich absolvierter Abschlussprüfung und Vorstellung Ihrer Projektarbeit erhalten Sie ein von der Wirtschaft anerkanntes Zeugnis zur Käsethekenfachkraft vom Wirtschaftsförderungsinstitut der Wirtschaftskammer Niederösterreich (WIFI).

## TERMIN

80 TE (1 TE = 50 min. | € 990

**Olching / München:** 21.2.-3.5.2022, Mo-Mi 8.00-17.00, **Prüfung:** 2. und 3.5.2022, Kurs-Nr. 79559011

## IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN

### INFORMATION UND ANMELDUNG:

**WIFI NIEDERÖSTERREICH**, Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten (Österreich), [www.noewifi.at](http://www.noewifi.at)



**Mag. Heidi Kühmayer**  
Produktmanagerin  
T +43 2742 851-22200  
E [adelheid.kuehmayer@noewifi.at](mailto:adelheid.kuehmayer@noewifi.at)



**Catharina Kisling**  
Assistentin  
T +43 2742 851-22202  
E [catharina.kisling@noewifi.at](mailto:catharina.kisling@noewifi.at)

### KOOPERATIONSPARTNER

**HEIDERBECK AKADEMIE** Gewerbering 4, 82140 Olching bei München  
René Münzner, E-Mail: [rene.muenzner@heiderbeck.com](mailto:rene.muenzner@heiderbeck.com) | [www.heiderbeck.com](http://www.heiderbeck.com)

#### KURSORT:

HEIDERBECK AKADEMIE, Gewerbering 4, 82140 Olching bei München



#### HOTELEMPFEHLUNGEN:

Hotel MY HOTEL BUSINESS HOTEL, [www.myhotel-olching.com](http://www.myhotel-olching.com)  
Holiday Inn Express Munich - Olching, [www.hiexpress.com/municholching](http://www.hiexpress.com/municholching)

### TRADITION - INNOVATION - VISION

Das WIFI ist der größte und bekannteste Weiterbildungspartner für Österreichs Wirtschaft. Seit über 60 Jahren entwickeln wir laufend neue Angebote und öffnen innovative Bildungswege. Wir sind der wichtigste Qualifizierungspartner für die österreichische Wirtschaft und einer der besten Weiterbildungsanbieter Europas. Als Wirtschaftsförderer mit unternehmerischer Haltung übersetzen wir das gesellschaftlich-politische Credo „Lebensbegleitendes Lernen“ in konkrete und attraktive Angebote.