AUSBILDUNG KÄSEKENNER*IN

Die Ausbildung zum/zur diplomierten Käsekenner*in wird als zusätzliche Qualifikation angeboten, vermittelt Kenntnisse und Flächigkeiten für die qualifizierte unterstützende Mitarbeit im Tätigkeitsbereich „Beratung und Verkauf von Käse“ . Welches Potential im Lebensmittel Milch steckt und welche essentiellen Inhaltsstoffe Käse beinhaltet, wird den Schüler*innen durch einen Einblick in die Käsetechnologie nähergebracht. Den Fokus dieser Ausbildung stellt das umfangreiche Arbeiten am Käsewagen und die Durchführung einer perfekten Käsepräsentation dar. Die Teilnahme an der abschließenden praktischen und theoretischen Prüfung beruht auf freiwilliger Basis.

Einsatzbereiche:

Gastronomie, Direktvermarktung und vieles mehr!

STUNDENTAFEL

FACHTHEORIE		
I.	Geschichte des Käse	1
II.	Milch als Rohstoff, Inhaltsstoffe des Käse	2
III.	Herstellung und Reifung von Käse	4
IV.	Lebensmittelhygiene	1
V.	Kalkulation	1
FACHPRAXIS		
VI.	Käsekunde	7
VII.	Einkauf und Lagerung	1
VIII.	Affinieren	1
IX.	Degustation	3
X.	Harmonie von Käse und Getränken	8
XI.	Verkaufsgespräch und Beschwerde-management	2
XII.	Käsepräsentation	9
GESAMT		**40**

Zertifikat: Käsekenner*in in Österreich

Quellen: https://www.affineur.at/produkte/akademie1.php
https://www.hum.at/index.php/zertifikate/kaesekenner-in
https://www.hof-berg.com/k%C3%A4serei/k%C3%A4sespezialit%C3%A4ten/

AUSBILDUNG KÄSEKENNER*IN

Die Ausbildung zum/zur diplomierten Käsekenner*in wird als zusätzliche Qualifikation angeboten, vermittelt Kenntnisse und Flächigkeiten für die qualifizierte unterstützende Mitarbeit im Tätigkeitsbereich „Beratung und Verkauf von Käse“ . Welches Potential im Lebensmittel Milch steckt und welche essentiellen Inhaltsstoffe Käse beinhaltet, wird den Schüler*innen durch einen Einblick in die Käsetechnologie nähergebracht. Den Fokus dieser Ausbildung stellt das umfangreiche Arbeiten am Käsewagen und die Durchführung einer perfekten Käsepräsentation dar. Die Teilnahme an der abschließenden praktischen und theoretischen Prüfung beruht auf freiwilliger Basis.

Einsatzbereiche:

Gastronomie, Direktvermarktung und vieles mehr!

STUNDENTAFEL

FACHTHEORIE		
I.	Geschichte des Käse	1
II.	Milch als Rohstoff, Inhaltsstoffe des Käse	2
III.	Herstellung und Reifung von Käse	4
IV.	Lebensmittelhygiene	1
V.	Kalkulation	1
FACHPRAXIS		
VI.	Käsekunde	7
VII.	Einkauf und Lagerung	1
VIII.	Affinieren	1
IX.	Degustation	3
X.	Harmonie von Käse und Getränken	8
XI.	Verkaufsgespräch und Beschwerde-management	2
XII.	Käsepräsentation	9
GESAMT		**40**

Zertifikat: Käsekenner*in in Österreich

Quellen: https://www.affineur.at/produkte/akademie1.php
https://www.hum.at/index.php/zertifikate/kaesekenner-in
https://www.hof-berg.com/k%C3%A4serei/k%C3%A4sespezialit%C3%A4ten/