

# AUSBILDUNGSLEHRGANG

## DIPL. KÄSEKENNER/IN IN ÖSTERREICH 2020/21



Liebe Schülerinnen und Schüler,  
 liebe Eltern der **HLW und FW Mistelbach**.

Im **Schuljahr 2020/21** findet erneut die österreichweite standardisierte Zusatzausbildung zum/zur „Diplomierten Käsekenner/in in Österreich“ statt.



### UNTERRICHTSORGANISATION

Unterrichtsfreie Zeit: **Freitag 13:45 – 17:20 Uhr**

40 Unterrichtseinheiten → 10 x 4 Stunden Block

Folgende Themen bzw. Lehrinhalte werden behandelt. Termine mit Vorbehalt.

LEH	DATUM	LEHRSTOFF	STD
1.	<b>2.10.</b>	Geschichte und Inhaltsstoffe Milch als Rohstoff Lebensmittelhygiene	2 1 1
2.	<b>9.10.</b>	Herstellung und Reifung von Käse Käsekunde	2 2
3.	<b>16.10.</b>	Herstellung und Reifung von Käse Käsekunde	2 2
4.	<b>23.10.</b>	Käsekunde Einkauf und Lagerung	3 1
5.	<b>13.11.</b>	Kalkulation Degustation	1 3
6.	<b>4.12.</b>	Harmonie von Käse und Getränken	4
7.	<b>18.12.</b>	Harmonie von Käse und Getränken	4
8.	<b>15.01.</b>	Käsepräsentation Verkaufsgespräch und Beschwerdemanagement Affinieren	1 2 1
9.	<b>22.01.</b>	Käsepräsentation	4
10.	<b>29.01.</b>	Käsepräsentation	4
	<b>12.02.</b>	Schriftliche und sensorische Prüfung	
	<b>12.02.</b>	Übung für praktische Prüfung	
		Praktische Prüfung	

### KOSTEN:

Käse, Getränke, Materialien,... € 40,-  
 Lehrbuch: „Die Käsekenner“ € 20,-  
 Prüfungsgebühr: € 60,-

Wir bitten Sie, das Geld im Schuljahr 2020/21 per Banküberweisung einzubezahlen. Infos werden rechtzeitig bekanntgegeben.

### ABSCHLUSS:

Zertifikatsprüfung zum/zur „Diplomierten Käsekenner/in in Ö“

Nähere Informationen unter **www.hum.at** – Zertifikate – Käsekenner/in in Österreich

### AUSBILDNERIN:

Dipl. Päd. Marianne Pleyer „Käsesommelière an Schulen“