

Weiterbildung zur QUALIFIZIERTEN KÄSEFACHKRAFT mit IHK-Zertifikat ausgestellt durch die IHK Hannover



Diese Weiterbildung zur Käsefachkraft an der Theke ist neu und soll die Lücke schließen, da es außer Tagesseminaren keine fundierte Ausbildung für qualifiziertes Käsethekenpersonal gibt.

Eine solide Weiterbildung um den wachsenden Ansprüchen der Thekenkräfte und der Kunden gerecht zu werden.

Im Vergleich zu anderen Kursen wird hier ein hoher Praxisteil angeboten. Vom Aufbau einer Käsetheke, der Pflege verschiedener Käsegruppen, praktischer Käseherstellung, Vorbereiten und Kalkulieren verschiedener Käseplatten, Frischkäsekreationen oder auch Rollenspielen im Umgang mit dem Kunden sowie auch Themen wie Käse in Kombination oder in der Ernährung dürfen hier nicht fehlen!

In 4 Blöcken von je 3 Tagen baut sich diese Weiterbildung aus verschiedensten Themen auf, beinhaltet eine Projektarbeit und endet mit einem schriftlichen und mündlichen Test, sowie der feierlichen IHK Zertifikat-Übergabe.

Hierbei handelt sich um Blockunterricht, der einen planbaren Kursbesuch ermöglicht und Zeit zum Wiederholen und Vorbereiten lässt.

Jeder Block endet mit einem zusammenfassenden Test im Multiple Choice Format. Die Projektarbeit soll die Möglichkeiten von Aktionen oder Veranstaltungen an der eigenen Theke im Betrieb fördern.

Wichtig: Jeder Block ist einzeln buchbar! Der jeweilige Themenblock dient auch einzeln (ohne, dass alle Blöcke zusammen gebucht werden) zum Aufbau oder zur Weiterbildung. Alle Blöcke zusammen berechtigen zur Zulassung zum IHK Test.

SEMINARZIEL:

Weiterbildung von Verkäufer/innen zur Käsefachkraft mit IHK Zertifikat

Neu- und Quereinsteiger mit wenig Erfahrung sollen mit diesem Kurs ein fundiertes Wissen für eine erfolgreiche Arbeit an der Käsetheke erhalten, welches Ihnen auf Dauer Sicherheit und Motivation im Arbeitsalltag gibt.

Initiator: European Cheese Center & Ruwisch & Zuck die Käsespezialisten

Kursleitung: Melanie Koithahn & Katrin Heuer

Gesamtkosten: 1960 € pro Person plus 175 € Testgebühr zzgl. 19% Mwst.
(490 € pro Block) (Mindestteilnehmerzahl 12)

inklusive Fahrt in die Käserei, Getränke, Mittagsimbiss,
Seminarunterlagen, IHK Zertifikat



Erfahrene TOP Referenten aus Deutschland haben die Wünsche und Ansprüche ihrer Seminarteilnehmer und vieler Arbeitgeber zusammengefasst und daraus eine Schulung entwickelt, die allen Anforderungen einer fundierten Käsefachkraft gerecht werden. Für Fragen sind wir jederzeit für Sie da! Wir freuen uns auf Sie!

Weiterbildung zur QUALIFIZIERTEN KÄSEFACHKRAFT in 4 Blöcken mit IHK-Zertifikat



Terminänderung!

Block 1 WARENKUNDE KÄSE **5. – 7.11.2019**
Mikrobiologie, Milchtiere, Hygiene, HACCP
Käsetechnologie, Besuch einer Käserei
Kosten pro Person 490 € Referentin: Melanie Koithahn
Gastvortrag der Firma Christian Hansen über LAB & Käsekulturen

Block 2 KÄSEPFLEGE & THEKENPRÄSENTATION **21. – 23.1.2020**
Umgang mit Käse & Käsepflege, Thekenaufbau
Warenkunde & Schneidewerkzeuge, Schnitttechnik
Käse affinieren: von Frischkäsekreationen bis Stilton mit Port
Kosten pro Person 490€ Referentin: Melanie Koithahn

Block 3 KÄSEKULTUR & PLATTENLEGEN, ERNÄHRUNG **10. - 12.2.2020**
Käse in der Ernährung; Allergene & Intolleranzen
Die europäische Käsewelt
Käseplatten & Garnierungen
Kosten pro Person 490 € Referenten: M. von Drathen/ J.Gröger-Janisch
K. Heuer / R. Nixdorf-Ziegler

**Block 4 KOMBINATION MIT KÄSE, KALKULATION
ERFOLGREICH VERKAUFEN** **28. – 30.4.2020**
Kombinationen mit Käse und Brot, Getränken,
Kalkulation von Platten, Frischkäse & Co.
Der richtige Umgang mit Kunden-Verkaufsrhetorik
Kosten pro Person 490 € Referenten: Katrin Heuer/Oliver Bönsch
Michael Kugel
Gastvortrag eines Brotsommeliers über Käse & Brot

TEST Mündlicher & schriftlicher Test **12.5.2020**
Bewertung der Projektarbeit,
Übergabe des IHK Zertifikats
Gebühr: 175 € pro Person Prüfer: Koithahn/Heuer/Frey

Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an Ein- und Umsteiger und Personen mit keiner oder nur wenig Erfahrung an der Käsetheke.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder email vor.

