

QUALIFIZIERTE KÄSEFACHKRAFT

in 4 Blöcken mit IHK Zertifikat



Diese Weiterbildung zur Käsefachkraft an der Theke ist neu und vergleichbar mit einer fundierten Ausbildung für qualifiziertes Käsethekenpersonal.

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.

Eine Projektarbeit soll die Möglichkeiten von Aktionen oder Veranstaltungen an der eigenen Theke im Betrieb fördern.

Wichtig: Alle Blöcke zusammen berechtigen zur Zulassung zum IHK Test und stellen eine gute Voraussetzung für eine spätere Teilnahme am Diplom Käsesommelier oder dem European Cheese Expert.

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: ECC & Ruwisch & Zuck

Kursleitung: Melanie Koithahn & Katrin Heuer

Gesamtkosten: 1.960 € pro Person plus 175 € Testgebühr zzgl. 19% Mwst. (490 € pro Block) Mindestteilnehmerzahl 12

inklusive Fahrt in die Käserei, Getränke, Mittagssimbiß, 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!

QUALIFIZIERTE KÄSEFACHKRAFT



in 4 Blöcken mit IHK Zertifikat

Block 1 WARENKUNDE KÄSE 1. – 3.6.2021
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 28. – 30.9.2021
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 Termine in 2022
Käse in der Ernährung; Allergene & Intolleranzen auf Anfrage
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 Termin in 2022
ERFOLGREICH VERKAUFEN
Kombinationen mit Käse und Brot, Getränken,
Kalkulation von Platten, Frischkäse & Co.
Der richtige Umgang mit Kunden-Verkaufsrhetorik
Kosten pro Person 490 € Referenten: Katrin Heuer/Melanie Koithahn
Michael Kugel

Termine in 2022 können sich
noch aufgrund der Messen
in Hannover verschieben

Mündlicher & schriftlicher Test Termin in 2022
Bewertung der Projektarbeit, auf Anfrage
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.

