



Warenkunde

Käseseminar

zur Vertiefung der
Beratungskompetenz

Verbindliche Anmeldung

Fax an: 04487 / 921- 200

Kundennummer: _____

Teilnehmer: _____

Unterschrift _____

Ziel

Bauen Sie Ihre Käsekompetenz weiter aus und tauchen Sie tiefer ein in die spannende Welt der Käsekunst. Bei diesem weiterführenden und sehr praktisch orientierten Seminar geht es vor allem um den aktiven Verkauf von Käse. Durch umfangreiche sensorische Verkostungen lernen Sie viele Spezialitäten kennen und üben Geschmack, Geruch und Konsistenz für ein erfolgreiches Verkaufsgespräch professionell zu beschreiben.

Steigern Sie Ihren Käseumsatz!

Inhalt

- ✓ Sensorik Käse: Praktische sensorische Übungen an ausgewählten Käsesorten: Erlernen von sensorischem Vokabular und Einsatz für den aktiven Verkauf
- ✓ „Käse-Inszenierung und Käse-Präsentation“: Kreatives Experimentieren mit Käse und Käseplatten zur Profilierung der Käsetheke
- ✓ Vertiefung Käseherstellung: u.a. Besonderheiten Rohmilchkäse, Spezialitäten, Käse-Affinierung
- ✓ Spezialitäten mit geschützten Ursprungs-bezeichnungen
- ✓ Unverträglichkeiten bzw. Allergien: Vertiefung Laktose-Intoleranz, Histamin-Intoleranz, Gluten, Unverträglichkeit von Kuhmilch-Eiweiß
- ✓ Käse in der Ernährung: Mineralstoffe und Vitamine



Termin: **Mittwoch, 21. Februar 2018**

Zeit: **9:30-17:30 Uhr**

Ort: Seminarhaus Hosüne

Referentin: Heike Fahsold-Auer(ÖMA)
Käsesommelière

Kosten: 79,- € 😊 (inkl. Tagesverpflegung)