

# Ausbildung zur Käsethekenfachkraft

Lernen Sie Fachwissen in der Käsewelt.



# So beraten Sie jeden Käseliebhaber fachmännisch!

**Die Ausbildung zur Käsethekenfachkraft ist speziell auf die Bedürfnisse im Lebensmitteleinzelhandel angepasst.**

**Ziel dieser Ausbildung** ist die Förderung einer kompetenten Fachberatung. Vermittelt werden Kenntnisse der Käseherstellung & Reifungsarten, Grundlagen der Sensorik und produktspezifisches Wissen sowie deren praxisnahe Anwendung in der Warenpräsentation und im Kundengespräch. Weitere Inhalte der Ausbildung sind Ernährung, Schnitttechniken & Käsewerkzeuge, Käsesorten sowie Lagerung und Pflege.

Wir machen Käse erlebbar.

## Ihr Nutzen

Mit der Ausbildung zur Käsethekenfachkraft sind Sie Experte in der Beratung und im Verkauf von Käse.

Sie sind geübt im praktischen Umgang an der Käsetheke und eignen sich ein umfassendes Wissen über Käse an.

## Zielgruppe

Die Ausbildung zur Käsethekenfachkraft ist optimal für Mitarbeiter/innen, die im Lebensmitteleinzelhandel im Bereich Käsetheke tätig sind sowie für ambitionierte Nachfolgekräfte für die Käsetheke.



Eine gute Fachberatung in der Käseabteilung ist für jeden Lebensmitteleinzelhandel unersetzbar.

**Gewusst?**

# Käsevielfalt

Die Käseauswahl ist inzwischen weltweit auf sage und schreibe ca. 4000 Sorten gestiegen.



## Inhalt

- Alles von der Milch
- Käsegeschichte
- Käseherstellung & Käseproduktion erleben
- Käsesorten
- Reifungsarten
- Ernährung & Unverträglichkeiten
- Schneidtechniken & Käsewerkzeuge
- Käseplatten und -teller legen
- Käsesortimente kennenlernen
- Grundregeln Thekenbau mit Preisauszeichnung & Etikett
- Käse-Degustationen
- Querverkostungen von Käsesorten und Getränken sowie diverser Beigaben
- Kundengespräche
- Beschwerdemanagement

## Prüfung

Am letzten Kurstag findet ein Multiple-Choice-Test zu Kursende statt. Dauer ca. 45 Minuten.

Wir zeichnen Ihre Leistungen mit einem WIFI-Zeugnis aus.

## Hinweis

Die Lehrinhalte werden komprimiert in einer Woche vermittelt und auch abgeschlossen. Der Kurspreis versteht sich inklusive Prüfungsgebühr.

## Seminarleiter

Markus Ackermann MBA, St. Georgen bei Salzburg

## Kurs

**Dauer:** 40 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €980,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Termin 1:** 22.5. - 26.5.2023, Mo-Fr 9.00–17.00 Uhr

**Termin 2:** 13.11.-17.11.2023, Mo-Fr 9.00–17.00 Uhr

## FIT-Schulung

Wir bieten gerne individuelle Termine an, wenn Sie Interesse an einer FirmenIntern-Schulung haben.

Sagen uns gerne Bescheid unter: Tel.: +43 662/8888-404, E-Mail: [dhofer@wifisalzburg.at](mailto:dhofer@wifisalzburg.at) oder vereinbaren Sie einen persönlichen Termin mit uns. Ihre Ansprechpartnerin ist Frau Daniela Hofer.



# Ausbildung zur Käsethekenfachkraft



**WIFI Salzburg**  
Julius-Raab-Platz 2  
5027 Salzburg

## Ihre Ansprechpartnerinnen:



**Ursula Winter, Dipl.-FW**  
Produktmanagerin

T +43 (0)662 8888-421  
F +43 (0)662 8888-960421  
E [uwinter@wifisalzburg.at](mailto:uwinter@wifisalzburg.at)



**Daniela Hofer**  
Assistentin

T +43 (0)662 8888-404  
F +43 (0)662 8888-960404  
E [dhofer@wifisalzburg.at](mailto:dhofer@wifisalzburg.at)

Impressum  
Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der WK Salzburg,  
Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Ursula Winter, Dipl.-FW, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg