



Ausbildung zur diplomierten Käsekennerin/zum diplomierten Käsekenner

Seit 2011 wird die Ausbildung zur diplomierten Käsekennerin/zum diplomierten Käsekenner in Österreich an der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel Absam angeboten.

Ziel ist es, den Schülerinnen/den Schülern jene Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln, welche für die qualifizierte unterstützende Mitarbeit im Tätigkeitsbereich "Beratung und Verkauf von Käse" erforderlich sind.

Ebenso ist der sorgfältige Umgang mit Käse, sowie die fachgerechte Präsentation und die Käsekultur als wichtiger Bestandteil der österreichischen Wirtschaft und ein wichtiger Inhalt dieses Zertifikatslehrganges.

Sie Ausbildung schließt mit einer dreiteiligen Zertifikatsprüfung

- schriftlicher/elektronischer Teil,
- Sensorik und
- praktischer Teil

ab.

Die Lehrkräfte der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel Absam haben die Zusatzqualifikation "Käsesommeliere/Käsesommelier an Schulen" (PH-Lehrgang).

Unseren Partnern dürfen wir an dieser Stelle herzlichen Dank sagen für die Unterstützung!