

Genusswelt Käse

Bei einer kurzen Einführung in die Welt des Käses lernen Sie Wissenswertes über die Herstellung, die unterschiedlichen Käsetypen, die Möglichkeiten der Reifung und natürlich, welcher Wein am besten zu welchem Käse passt. Ein Workshop mit Verkostung und Einführung in die Lagerung, die Schneidetechniken und Präsentation ist dabei inkludiert.

Nutzen & Ziel

Käse wird in der Gastronomie oft sträflich vernachlässigt. Viele behandeln Käse falsch und dadurch entsteht für die Betriebe meist ein Verlust. Doch das muss nicht sein, bei richtiger Lagerung und fachlich richtiger Schnitttechnik, kann man den Wareneinsatz verringern und durch Zusatzverkäufe den Umsatz deutlich erhöhen.

Themen & Inhalte

- Herstellung von Käse, die unterschiedlichen Käsearten
- Reifungstypen bis hin zum Affinieren von Käse
- Käselagerung und Schnitttechnik, Präsentation von Käse
- Verkaufsargumente und Beigaben
- Käse und Wein Workshop

Zielgruppe

Dieses Seminar richtet sich an ServicemitarbeiterInnen, F&B MitarbeiterInnen, Köche und Köchinnen, und Sales-MitarbeiterInnen

Dauer

1 Tag

Ihr Trainer

... ist seit 1995 selbständiger Trainer und Coach, und unterrichtet an der Höheren Bundeslehranstalt für Tourismus. Zuvor sammelte er 12 Jahre Erfahrung im Tourismus und konnte sein Fachwissen als Küchenmeister, Diplom-Sommelier und Diplom -Käsesommelier festigen. Während seiner Trainertätigkeit spezialisierte er sich auf die Themen Speisen, Käse und die perfekte Kombination mit Weinen.

www.inspire-learning.com