

Anmeldung zur Qualifizierung



Die Seminargebühr von 1.800,- Euro brutto beinhaltet:

120 Seminareinheiten à 45 Minuten mit mind. zehn unterschiedlichen Dozenten • Seminarunterlagen • Käseverkostungen • Mittagessen an allen Kurstagen • Besuch einer Käserei und eines Käse-Reifelagers • Führung durch das Brauereimuseum Kulmbach • Praxiseinheit „Kochen mit Käse“ • Wein-Exkursion • Betreuung durch das „Servicebüro Käse-Sommelier“

Eine gesonderte Prüfungsgebühr wird nicht erhoben.

Bitte schicken Sie die Rechnung an meine Privatadresse an das genannte Unternehmen.

Name, Vorname

Unternehmen

Straße (privat)

Straße

PLZ, Ort (privat)

PLZ, Ort

E-Mail-Adresse (privat)

Telefon (mobil)

Die Seminargebühr werde ich nach Erhalt der Rechnung von der LVBM Werbe-GmbH auf das angegebene Konto überweisen. Die Anmeldung ist erst mit der Bezahlung verbindlich.

- Ich habe die AGBs zur Kenntnis genommen und akzeptiere diese.
- Mit der Weitergabe meiner Mail-Adresse und PLZ an andere Kursteilnehmer bin ich einverstanden, damit ggf. Fahrgemeinschaften gebildet werden können.
- Ich bin Vegetarier/in.

Als Anlage füge ich bei Zeugnis Nachweis über Berufserfahrung

Datum, Ort

Unterschrift

Programm



Seminartage, Veranstaltungsorte und Inhalte			
Block 1	10.09. - 13.09.2017	Kempton	Käseherstellung/Warenkunde Schnitttechnik/Thekengestaltung Plattenlegen Käse aus dem Allgäu Sensorik/Hygiene
Block 2	25.09. - 26.09.2017	Schönegg	Käse aus Bayern und Deutschland Exkursion: Schaukäserei, Reifelager und Bauernhof Käse aus Europa
Block 3	09.10. - 10.10.2017	Waging am See	Schnitttechnik/Thekengestaltung Käse aus Frankreich Käse in der Gastronomie Exkursion: Käserei
Block 4	16.10. - 18.10.2017	Kulmbach	Einführung in die Bierherstellung Sensorik: Käse und Bier Besichtigung des Bayerischen Brauereimuseums Käse in der Küche Käse und Edeldestillate Käse in der Ernährung
Block 5	13.11. - 15.11.2017	Veitshöchheim	Einführung in die Weinherstellung Exkursion: Weingut Sensorik: Käse und Wein Käse aus Österreich/Schweiz Kalkulation Affinage – die Kunst der Käseveredelung
Block 6	27.11. - 28.11.2017	offen	Prüfung schriftlich/mündlich

Referenten



Josef Stemmer	Molkereimeister und Käseprüfer fachlicher Leiter der Qualifizierung Käse-Sommelier Landesvereinigung der Bayer. Milchwirtschaft e.V.
Dr. Maria Linderer	Geschäftsführerin der Landesvereinigung der Bayer. Milchwirtschaft e.V.
Roswitha Boppeler	Diplom-Käsesommelière und Handelsfachwirtin, Kempten, freie Referentin und Trainerin im Bereich „Käse“
Iris Finsterle	Diplom-Käsesommelière Leiterin Chiemgau Training Center der Bergader Privatkäserei
Ludwig Jörg	Molkereimeister Leiter Schulungszentrum Oberallgäu der Käserei Champignon
Helga Aumann	Fachfrau für Metzgerei- und Partyservice
Rebekka Wucher	B.Sc. Ökotrophologie Sensorik, muva Kempten
Sepp Krönauer	Inhaber Schönegger Käsealm
Walter König	Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie, Geschäftsführer Bayerischer Brauerbund, München
Georg Bätz	Abteilungsleiter Weinbau Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Dr. Michael Zänglein	Fachbereichsleiter für Oenologie und Kellertechnik Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Johannes Haas	Edeldestillation Haas
Werner Mündlein	Gästeführer "Weinerlebnis Franken" Dozenten für Wein- und Genussskultur
Dr. Regina Rosner	Diplom-Ökotrophologin Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung