



Schweizer Käse-Sommelier / Sommeliere® Kompetent. Nachhaltig. Gewinnbringend.

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden / ohne Termine, Reihenfolge der Seminartage variiert

Das Spezialistenseminar «Schweizer Käse-Sommelier / Sommeliere®» ist anspruchsvoll. Wir empfehlen Ihnen, für das persönliche Studium Zeit zu reservieren.

Als Dresscode bei den Seminartagen gilt «Smart-Casual», gepflegte Freizeitbekleidung, geschlossene Schuhe.

An Tagen mit Degustationen empfehlen wir Ihnen auf den Genuss von Kaffee zu verzichten und kein Parfum einzusetzen.

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten um Unterstützung.

In Partnerschaft mit:



**Unser
Schweizer
Käse**

www.schweizerkaese.ch

Käse-Sensorik

Durchführungsort:

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Ab 8:30	Willkommen - Kaffee, Tee, Gipfeli
09:00	Eröffnung des Seminars - Begrüssung, Ziele, Themen, Zeitplan und Warm-up - Informationen zum Seminar, ein Überblick
09:20	Grundlagen der sensorischen Wahrnehmung - Differenzierung von Aroma, Geschmack, trigeminalen Effekten - Bestimmung des eigenen Sensorik Status Quo: Übungen zur Geschmackserkennung
10:30	Pause
10:50	Aufbau des Käse-Grundvokabulars: - Relevante sensorische Eigenschaften zu Aroma, Geschmack - Textur und Trigemini
12:30	Mittagspause
13:30	Geführte Vertikalverkostung - verschiedene Käse innerhalb derselben Käsekategorie - Sensorische Feinheiten erkennen und benennen - Produktbeschreibung & moderierte Besprechung.
15:00	Pause
15:20	Weitere praktische Übungen der Verkostung
16:45	Abschluss - Fragen, Zusammenfassung, Feedback
17:00	Verabschiedung

Käsekunde

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Ab 8:30	Willkommen - Kaffee, Tee, Gipfeli
09:00	Eröffnung des Seminars - Begrüssung, Ziele, Themen - Zeitplan und Warm-up
	Die Schweizer Käse-Branche - Wirtschaftliche Bedeutung; Produktion - Einblick in Sorten, Spezialitäten, Vielfalt, Labels - Konsum/Konsumenten; Preise; Export & Import - Die Schweizer Käse-Branche von A bis Z
11:00	Pause
11:20	Käseherstellung in der Übersicht (Film) - Milchauswahl - Milch- und Käse-Degustation verschiedener Säugetiere - Milchbehandlung (aus/mit Rohmilch, thermisiert, pasteurisiert)
12:30	Mittagspause
13:30	Käseherstellung im Detail - Milchgerinnung, Bruchherstellung - Bruchbearbeitung, Pressen, Formen, Salzbehandlung - Degustation Festigkeitsstufen / Käsesorten
15:00	Pause
15:20	Käseherstellung im Detail - Reifung, Affinieren von Käse, Fettgehalt in der Trockenmasse - Käse-Degustation nach Fettgehalt - Nebenprodukte: Molke und Ziger - Degustation Molke und Ziger
16:45	Abschluss - Einblick ins Berufsbild Milchtechnologe - Fragen, Zusammenfassung, Feedback
17:00	Verabschiedung

Internationale Käse-Vielfalt, Frankreich, Italien, Spanien

Durchführungsort:

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Ab 8:30	Willkommen - Kaffee, Tee, Gipfeli
09:00	Eröffnung des Seminars - Begrüssung, Ziele, Themen - Zeitplan und Warm-up
	Frankreich, die Theorie - Geografie der Käse in Frankreich - Überblick der französischen Käse-Vielfalt - Geschichten und Hintergründe zu den Käsen
10:30	Pause
10:50	Italien, die Theorie - Geografie der Käse in Italien - Überblick der italienischen Käse-Vielfalt - Geschichten und Hintergründe zu den Käsen
12:30	Mittagspause
13:30	Frankreich und Italien praktisch - Degustation verschiedener Käse aus Italien und Frankreich - Schweizer Alternativen - Pairings die sich verkaufen
15:30	Pause
15:50	Spanien, die Theorie - Geografie der Käse in Spanien - Überblick der spanischen Käse-Vielfalt - Geschichten und Hintergründe zu den Käsen - Degustation
16:45	Abschluss - Fragen, Zusammenfassung, Feedback
17:00	Verabschiedung

Geschichte Schweizer Käse **Professioneller Umgang und Service von Käse**

Durchführungsort:

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Ab 8:30	Willkommen - Kaffee, Tee, Gipfeli
09:00	Eröffnung des Seminars - Begrüssung, Ziele, Themen - Zeitplan und Warm-up
	Geschichte und Geografie Schweizer Käse - Geografie und Geschichte Schweizer Käse - Die Geschichte des Schweizer Käses
10:30	Pause
10:50	Storytelling als Verkaufsargumente - Geschichten rund um Schweizer Originale - Degustation
12:30	Mittagspause
13:30	Lagerung und Umgang mit Käse - Lagern und gut Verpacken - Schnitttechniken - Regionale Spezialitäten, Praktische Übung
15:00	Pause
15:20	Professioneller Service - Käseteller, Käseplatten und Schneidewerkzeuge - Praktische Übung und Prüfungsaufgabe
16:45	Abschluss - Fragen, Zusammenfassung, Feedback
17:00	Verabschiedung

Käse-Pairing mit Bier, Wein und Spirituosen

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Ab 8:30	Willkommen - Kaffee, Tee, Gipfeli
09:00	Eröffnung des Seminars - Begrüssung, Ziele, Themen - Zeitplan und Warm-up
	Käse-Pairing mit Bier - Überblick der wichtigsten Bier-Stile und ihre Eigenschaften - Pairing Ideen mit Bier, Degustation
11:10	Pause
11:30	Käse-Pairing mit Wein und Spirituosen - Standortbestimmung Sensorik, Harmonielehre
12:30	Mittagspause
13:30	Käse-Pairing mit Wein und Spirituosen - Zwei Betrachtungsweisen beim Käse-Genuss - Weisschimmel- und Rotschmier- Käse - Degustation: Frischkäse mit Wein - Degustation: Weisschimmel- und Rotschmier- Käse mit Wein und Spirituosen
15:00	Pause
15:20	Käse-Pairing mit Wein und Spirituosen - Halb-, Hart- und Extrahartkäse, Blauschimmelkäse und ihre sensorischen Eigenschaften - Tipps und Tricks zu Kombinationen - Degustation: Halb-, Hart-, Extrahartkäse, Blauschimmelkäse mit Wein und Spirituosen
16:45	Abschluss - Fragen, Zusammenfassung, Feedback
17:00	Verabschiedung

Internationale Käse-Vielfalt, Nord-, Nordwest, Mittel- und Südost- Europa

Durchführungsort:

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

- Ab 08:30 Willkommen
- Kaffee, Tee, Gipfeli
- 09:00 Eröffnung des Seminars
- Begrüssung, Ziele, Themen
- Zeitplan und Warm-up
- Übersicht der Käse aus Nord- und Mitteleuropa:
- Finnland
- Skandinavien: Norwegen, Schweden und Dänemark
- Degustation
- 10:30 Pause
- 10:50 Käse aus Nordwesteuropa:
- Vereinigtes Königreich, bestehend aus Schottland,
- Nord-Irland, Irland
- Degustation
- 12:30 Mittagspause
- 13:30 - Käse aus Mitteleuropa:
- Benelux, bestehend aus Belgien und Niederlande
- Deutschland, Österreich und Ungarn
- Degustation
- 15:10 Pause
- 15:30 Käse aus Südosteuropa:
- Griechenland und Zypern
- Degustation
- 16:45 Abschluss
- Fragen, Zusammenfassung, Feedback
- 17:00 Verabschiedung

Schweizer Käse-Vielfalt I Bern Jura Wallis und Romandie

Durchführungsort:

Emmentaler Schaukäserei, Schaukäsereistrasse 6, 3416 Affoltern im Emmental

Ab 8:30	Willkommen - Kaffee, Tee, Gipfeli	
09:00	Eröffnung des Seminars - Begrüssung, Ziele, Themen - Zeitplan und Warm-up	
	Produktionskriterien AOP Käse - Käseherstellung - Erläutern der Labels AOP - Besprechung des Pflichtenheftes für AOP-Käse - Lesen der Käse-Etikette mit praktischer Übung	
10:20	Pause	
10:30	Käseherstellung Käseherstellung Senne-Mutschli im Stöckli (Bruchherstellung/Ausziehen)	
12:30	Mittagspause	
13:30	Käsespezialitäten aus dem Wallis und der Romandie - Besprechung und erkennen der Käse, Käsesorten - Besprechung der AOP-Käse - Lagerung und Anforderungen/Vorgaben der Pflichtenhefte - Geführte Degustation	
14:40	Pause	
14:55	Käsespezialitäten aus Bern, Jura - Besprechung und erkennen der Käse, Käsesorten - Besprechung der AOP-Käse - Lagerung und Anforderungen/Vorgaben der Pflichtenhefte - Geführte Degustation	
16:00	Rundgang - Königsweg - Erklärung der Emmentaler-Produktion - Besuch Lagerkeller	Schaukäserei
17:00	Abschluss und Verabschiedung - Fragen, Zusammenfassung, Feedback	

Schweizer Käse-Vielfalt I Ostschweiz, Tessin und Zentralschweiz

Durchführungsorte

Die Rickenbacher Dorf-Wirtschaft, Dorfstrasse 3, 6221 Rickenbach LU

InterCheese AG, Industriestrasse 22, 6215 Beromünster LU

Alpkäserei Untertrübsee, 6390 Engelberg

Ab 8:30	Willkommen - Kaffee, Tee, Gipfeli
09:00	Eröffnung des Seminars - Begrüssung, Ziele, Themen - Zeitplan und Warm-up
	Käse der Ostschweiz und Tessin - Appenzell, St. Gallen, Graubünden - Regionale Spezialitäten und deren Bedeutung, Degustation
10:30	Pause
10:45	Käse der Zentralschweiz - Die Sbrinz Welt - Herstellung und Qualitätsmerkmale - Spezialitäten aus der Zentralschweiz, Degustation
12:15	Abgabe der Verpflegung für Unterwegs - Anschliessend Fahrt nach Beromünster
12:30	Rundgang bei InterCheese AG
13:30	Fahrt nach Engelberg
14:45	Bergfahrt zur Gerschnialp Spaziergang nach Untertrübsee
15:20	Besichtigung Alpkäserei Untertrübsee - Geschichte des Sbrinz - Degustation
16:45	Abschluss - Fragen, Zusammenfassung, Feedback - Spaziergang zurück zur Standseilbahn
17:30	Gemeinsame Talfahrt zurück nach Engelberg & Verabschiedung

Schweizer Käse-Vielfalt I Ziegenkäse und Schafkäse I Prüfungsinformation

Durchführungsort:

Culinarium Alpinum, Mürggstrasse 18, 6370 Stans

08:30	Willkommen <ul style="list-style-type: none">- Alpines Znüni im Kreuzgang- Begrüssung, Ziele, Themen und Zeitplan- Aufteilung in zwei Gruppen- Spaziergang bzw. Autofahrt an die Durchführungsorte
09:15 bis 11:30	Eröffnung des Seminars / Ziegenkäse Während dem Rundgang durch die Geissenheimet werden folgende Themen besprochen <ul style="list-style-type: none">- Auswirkung von Futter auf das Tier- Erkennungsmerkmale eines gesunden Tieres- Produktion und Arten von Ziegenkäse- Weitere Produkte aus Ziegenmilch- Degustation vor Ort- Zusammenfassung und zurück zum Treffpunkt
09:15 bis 11:30	Eröffnung des Seminars / Schafkäse <ul style="list-style-type: none">- Rundgang durch die Molkerei- Tagesablauf in der Käserei- Anlieferung der Milch, Qualitätskontrolle- Unterschiede der Milch von verschiedenen Tieren- Herstellung und Sorten von Schafskäse- Weitere Produkte aus Schafsmilch- Degustation vor Ort- Zusammenfassung und zurück zum Treffpunkt
11:45	Prüfungsinformation <ul style="list-style-type: none">- Information zu den Prüfungen- Prüfungsplan der mündlichen Prüfungen
12:30	Mittagspause
14:00 bis 16:15	Programm wie am Vormittag <ul style="list-style-type: none">- Jedoch mit Gruppenwechsel
16:30	Abschluss im Culinarium Alpinum <ul style="list-style-type: none">- Fragen, Zusammenfassung, Feedback- Gemeinsamer Apéro im Kreuzgang
17:00	Verabschiedung

Käse-Begeisterung im Restaurant

Durchführungsort

Krone Sihlbrugg, Sihlbrugg 4, 8816 Sihlbrugg-Hirzel

- Ab 8:30 Willkommen
- Kaffee, Tee und alles Käse oder Was?
- 09:00 Sensorische Prüfung, Prüfungszeit 30 Minuten
- 09:40 Eröffnung des Seminars
- Begrüssung, Ziele, Themen
- Zeitplan und Warm-up
- Käse im Restaurant
- Brainstorming / Mind-Map:
 Welcher Käse eignet sich im Restaurant für den Verkauf?
- Gruppenarbeit und Präsentation
- 10:30 Käse-Pause
- 10:50 Lieferanten
- Wo sind welche Lieferanten zu finden?
- Lagerung und Warenmanagement
- Preiskalkulation mit praktischer Übung
- 12:00 Kochen mit Käse
- Käse in der Küche, mehr als Fondue und Raclette
- Herstellen von Käse-Kroketten, Käse-Soufflé
- Bedeutung von Frischkäse in der Gastronomie
- Die Käse-Qualität am Beispiel Sbrinz und Parmesan
- Käse-Lunch
- Vier smarte Käse-Gänge, traditionell und modern
- 14:00 Verkauf von Käse
- Präsentation von Käsewagen (80 Sorten)
- Beilagen von Käse, Bedeutung von Brot
- Bankette, Chäsabig, Takeaway
- Käse beim Frühstück
- 15:30 Käse-Pause
- 15:50 Aktiver Verkauf von Käse im Restaurant
- Storytelling
- Inszenierung von Käse
- Käse-Wissen als Verkaufsfaktor
- Reifestufen
- Degustation vom Käse-Wagen
- 16:45 Abschluss
- Fragen, Zusammenfassung, Feedback
- Betriebsrundgang
- 17:00 Verabschiedung

Donnerstag, 17. Oktober 2024

Schriftliche Online-Prüfung

Durchführungsort:

Individueller Ort mit Internet-Zugang.

Die Teilnehmenden brauchen einen Laptop oder PC mit funktionierender Kamera.

Ab 14:45	Willkommen <ul style="list-style-type: none">- Präsenzkontrolle via Kamera- Ausweiskontrolle
15:00	Schriftliche Online-Prüfung <ul style="list-style-type: none">- Die schriftliche Prüfung wird frei gegeben- Der Hauptteil der Fragen besteht aus Multiple Choice Fragen
16:00	Abschluss der schriftlichen Online-Prüfung

Praktische & Mündliche Prüfung

Durchführungsort:

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, Zürich

Ab 08:00	Willkommen <ul style="list-style-type: none">- Kaffee, Tee, Gipfeli
Individuelle Zeiten	Mündliche und praktische Prüfung <ul style="list-style-type: none">- Pro Kandidat 50 Minuten- Weitere Informationen folgen

Zertifikatsfeier

18:00	Aperitif und Abendessen Zertifikatsfeier
-------	---

Zürich, Juni 2024

Änderungen sind vorbehalten.