

KÄSEBASICS

Nicht nur für Einsteiger an der Käsetheke

Wissen wie man wirklich gut abschneidet ist die halbe Miete! In den letzten Jahren hat sich, was das Thema Käse angeht an den Bedienungstheken viel geändert. Die Vielfalt und der Anspruch der Kunden ist größer geworden. Wie und womit schneidet man Käsespezialitäten, wie teilt man einen Käselaib gleichmäßig auf so dass kein Verlust entsteht? Wie geht man mit der Käserinde um, ist Schimmel ok, wenn ja welcher? Auf diese Fragen und viele andere bekommen Sie in diesem Seminar Antworten.

SEMINARINHALT:

- die Käsefamilien
- die richtige Käsepflege
- Hygiene im Umgang mit Käse
- Das richtige Schneidewerkzeug
- Schneidetechniken
- Verpackungsmaterial
- gut verpackt in Folie und Papier



SEMINARABLAUF

Folienpräsentation mit umfangreichem, praktischen Teil für praxisnahe Umsetzung in der täglichen Arbeit an der Käsetheke

SEMINARZIEL

Kenntnis über den Umgang und die Pflege unterschiedlichster Käsesorten

Käsewerkzeuge unterscheiden und richtig anwenden

Schneidetechniken für alle Käseformen beherrschen

Wissen welche Voraussetzungen die Käsepräsentation in der Theke erfordert

Termin: 26.1. & 6.7.2021 **Dauer:** 9:30 – 16:30 Uhr

(sollte aus gegebenen Umständen eine Präsenzveranstaltung nicht möglich sein, wird dieses Seminar online angeboten)

Kosten: 159 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 179 €

Referentin: Melanie Koithahn, Verkaufstrainerin, Diplom-Käsesommelière & Fromelière, Autorin

Zielgruppe:

Das Seminar richtet sich an Mitarbeiter/innen im Fachbereich Käse, vom Azubi bis zum Profi

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder Email vor.

