

HOCHSCHULLEHRGANG KÄSESOMMELIER/KÄSESOMMELIERE AN SCHULEN NEUSTART

Zielgruppe	Lehrer:innen an land- und forstwirtschaftlichen Schulen
Ablauf	3 Blöcke à 1 Woche (mit Online-Anteilen) 2-tägiges Repetitorium vor der Abschlussprüfung 2-tägige Abschlussprüfung
Termine	Block 1: 12. bis 16. Juli 2027, LMTZ Wieselburg Block 2: 14. bis 18. Februar 2028, Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Block 3: 10. bis 14. Juli 2028, Tirol Repetitorium: 7. und 8. Oktober 2028, Klessheim, Salzburg Abschlussprüfung: November 2028, Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Kosten	Die Teilnahme am Hochschullehrgang ist kostenlos. Für Verkostungen, Exkursionen und Prüfungsgebühren können Unkosten in der Höhe von ca. € 300,- anfallen.
Abschluss	Absolvierung aller Lehrgangsmodule und erfolgreicher Abschluss der Befähigungsprüfung, bestehend aus Seminararbeit, schriftlicher, sensorischer und mündlicher Abschlussprüfung (praktischer Teil und Fachgespräch). Mit dem Abschluss des Hochschullehrgangs erreichen die Teilnehmer:innen die Berechtigung zur Führung der Bezeichnung „Käsesommelier/Käsesommeliere an Schulen“.
Credits	15 ECTS in 3 Semestern
Leitung	Dipl.-Ing.ⁱⁿ Tamara BENESCH, BSc., BEd Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik KSaS. Stefan SCHWEMBERGER, BEd TFBS Absam
Ziel/Inhalt	Die Herstellung und Vermarktung regionstypischer Käsesorten stellen für viele landwirtschaftliche Betriebe eine wichtige Einkommensquelle dar. Ein umfangreiches Fachwissen über geschmackliche und lebensmitteladäquate Eigenschaften ist für diese Form der Vermarktung unabdingbar.

Im Rahmen des Hochschullehrgangs „Käsesommelier/Käsesommelière an Schulen“ haben Lehrer:innen aus dem Bereich der landwirtschaftlichen Fachschulen und der landwirtschaftlichen HBLAs die Möglichkeit, sich im vielfältigen Wissensbereich der Käseverkostung ideal ausbilden zu lassen.

Den Lehrgangsteilnehmer:innen wird Fachwissen aus verschiedenen Bereichen zum Thema „Käse“ vermittelt:

- Geschichtliche Entwicklung von Käse
- Wirtschaftliche Bedeutung von Käse in Geschichte und Gegenwart
- Ausgangsstoff Milch: Der Weg von der Milch zum Käse bzw. zu anderen Milchprodukten
- Ernährungsphysiologische Bedeutung der verschiedenen Käsesorten
- verschiedene Käsetypen und deren Charakteristik
- Käseherstellung theoretisch und praktisch
- Unterschiede der Käsesorten in der Herstellung, Charakteristik und im Aussehen
- Organisation einer Käseverkostung/Durchführung eines Käseservice
- Aufgaben eines Käsesommeliers/einer Käsesommelière
- verkaufsfördernde Maßnahmen
- Getränkeempfehlungen zu verschiedenen Käsesorten
- Käse affinieren und verschiedene Schnitttechniken
- Planungen des Unterrichts für „Käsekenner:in in Österreich“
- verschiedene Kalkulationssysteme; Verkaufspreise für Käse und Käsegerichte berechnen
- Präsentation über Käse; Verkaufsberatung
- Kochen mit Käse

Die erworbenen Kompetenzen können die Lehrgangsteilnehmer:innen in theoretische und praktische Unterrichtseinheiten im Bereich Käseproduktion, Agrarmarketing und Tourismuskunde einbringen.

Anmeldung

Die Anmeldung zum Hochschullehrgang ist über das Bewerbungsmanagement in PH-Online möglich. Bitte melden Sie sich unter folgendem Link zum Hochschullehrgang an:

<https://www.haup.ac.at/fortbildung/hochschullehrgang-kaesesommelier-kaesesommeliere-an-schulen/>

Der Anmeldeschluss ist der **30. April 2027**. Die Fixplatzzuweisung erfolgt unmittelbar nach Anmeldeschluss. Die fixen Plätze für die Teilnahme am Hochschullehrgang werden in Absprache mit den Landesschulinspektor:innen gemäß der zur Verfügung stehenden Länderkontingente vergeben.

An der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik ist kein sDAV oder eDAV über PH Online vorgesehen. Die Genehmigung der Teilnahme am Hochschullehrgang obliegt der zuständigen Dienststelle.

Wichtig

Zu jedem Modul erhalten die Teilnehmer:innen ein Detailprogramm. Alle weiteren Termine werden den Teilnehmer:innen zeitgerecht übermittelt.