

Diplomierter Fleischsommelier

Fleisch bewerten, besprechen und genießen



eAMA

FLEISCH MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN

Fleisch ist ein beliebtes Nahrungsmittel, hat jedoch ein differenziertes Image. Die Ausbildung zum „Diplomierten Fleischsommelier“ ist so vielseitig wie das Lebensmittel selbst.

Das Thema Fleisch ist komplex. Wer, wie und wo produziert, wirkt sich auf die Fleischqualität aus. Fleischsommeliers erkennen wahre Qualität – und arbeiten an einem klaren Image des Lebensmittels. Sie kennen die Schnittstellen zwischen Produktion und Endkunden: von der Fleischerei über Lebensmittelhandel, Gastronomie, Direktvermarktung bis zur Ernährungsberatung. Ihre Aufgabe: fachkundige Beratung für größtmöglichen Genuss. Der Lehrgang findet in Kooperation mit der Agrarmarkt Austria (AMA) statt.



FLEISCHQUALITÄT IN VIELEN BRANCHEN

Die Ausbildung richtet sich an Fachkräfte aus folgenden Bereichen:

- Produktion und Verkauf (Fleischerei, industrielle Produktion, Fleischfachhandel)
- Lebensmittelhandel (Fleischerei, Feinkost, Regalbetreuung, Einkauf, Vertrieb, Qualitätsbeauftragte)
- Gastronomie (Küche, Service, Geschäftsführung)
- Gemeinschaftsverpflegung (Einkauf, Küche, Vertrieb, Qualitätsbeauftragte)
- Feinkostinspektorat (firmenintern und behördlich)
- Ernährungsberatung sowie Diätologie (freiberuflich und angestellt in Spitälern, Sanatorien, Kuranstalten, Thermen, etc.)
- Lebensmittelberatung (Qualifizierung in landwirtschaftlichen Bereichen)
- Bäuerliche Direktvermarktung
- Audits im Fleischbereich
- Grillen (z.B. für Grilltrainings)
- Privatpersonen mit besonderem Interesse am Thema

Aufnahmebedingungen: Für den Lehrgang sollten Sie Berufserfahrung in einem der oben angeführten Bereiche mitbringen. Für Privatpersonen genügt Praxiserfahrung im Umgang mit Fleisch.

SOMMELIERS KENNEN QUALITÄT

Als Fleischsommelier können Sie eine kompetente und fachlich fundierte Beratung zum Thema Fleisch anbieten. Außerdem erfahren Sie, wie Sie den Einkauf und die Zubereitung optimieren können. Schließlich soll der Lehrgang Sie dazu befähigen, dass Kundschaft und Gäste das Lebensmittel Fleisch mit gutem Gewissen genießen können – und es als Teil einer ausgewogenen Ernährung verstehen.

FLEISCH IN THEORIE UND PRAXIS

Der Lehrplan umfasst 120 Lehreinheiten. Sie beschäftigen sich mit folgenden Themen:



MODUL 1

- Kulturgeschichte
 - Domestizierung der Wildtiere
 - Entwicklung des Fleischkonsums
- Fleischkonsum International (Was wird wo gegessen?)
 - Landwirtschaft und Nutztierhaltung in Österreich (Theorie und Exkursion)
 - Nutztierhaltung international
- Fleischproduktion, Handel, Konsum international
- Formen der Tierhaltung und ihr Einfluss auf die Qualität
- Ethik in der Nutztierhaltung
- Tiergesundheit
- Rassen und ihr Einfluss auf die Fleischqualität
- Gesetzliche Bestimmungen (Österreich, International)
- Sensorik mit praktischen Übungen
- Qualitätsmanagement
 - Qualitätskriterien, Einflussfaktoren, Qualitätsmängel
 - Aufzucht bis Lagerung
 - Marken- und Qualitätsprogramme
 - Standards und Normen (Österreich, International)
- Lebensmittelcodex, „Gute Hygienepraxis“, HACCP (Fleisch, Fleischerzeugnisse)
- Exkursion zu Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben

MODUL 2

- Teilstückkunde (Theorie und Praxis)
 - Alle Tierarten, auch Exoten
 - Fleischkennzeichnung
 - Fleischzerlegung, internationale Schnitte
 - Qualitätsklassen
- Fleischerzeugnisse: Produktion (Theorie und Praxis)
 - Technologie, Kalkulation
 - Einteilung nach Codex
 - Sensorik
 - Internationale Spezialitäten (Praxis mit Verkostung)
 - Passende Getränke (Praxis mit Verkostung)

- Präsentation von Fleischerzeugnissen
 - Plattenlegen, Verkaufsvitrine (Praxis)
 - Verkaufsgespräch, Argumentationstraining
- Grillseminar (Praxis)
- Fleisch in der Ernährung
 - Inhaltsstoffe, biologische Verwertbarkeit
 - Mangelerscheinungen bei Fleischverzicht

MODUL 3

- Fleisch in der Küche (3 Praxistage)
 - Verwendung der Teilstücke, alle Tierarten
 - Vorbereitung, Zubereitung, verschiedene Garmethoden
 - Anrichten, Dekorieren
 - Beilagen zum Fleisch, Getränke zum Fleisch
- Fleischgerichte: Österreichische und internationale Spezialitäten
- Konsumverhalten, Marktforschung, Trends

Diplomprüfung

PRAXISNAH UND VIELSEITIG

Gemeinsam mit Fachleuten erarbeiten Sie den Lehrstoff in Form von Vortragstagen, Exkursionen und Praxistagen. Die dafür bereitgestellten Lernmaterialien sind: Skriptum für den gesamten Lerninhalt, Internetquellen, Infoblätter und Broschüren.

ABSCHLUSS MIT WIFI-ZEUGNIS UND DIPLOM

Für die Absolvierung des Lehrgangs gelten folgende Voraussetzungen: 75 Prozent Anwesenheit an den Seminartagen sowie das Verfassen einer Facharbeit. Weiters müssen eine schriftliche Prüfung und eine mündliche Prüfung plus praktischer Prüfung (Fachgespräch zur Facharbeit, fachlichen Fragen und Praxisaufgaben) abgelegt werden. Nach positivem Abschluss erhalten Sie ein WIFI-Zeugnis und ein Diplom mit dem Titel „Diplomierter Fleischsommelier“/„Diplomierter Fleischsommelière“.

Q Dieser Kurs wurde gem. den Richtlinien der ISO 9001 sowie der ISO 29990 im WIFI Verbund entwickelt.

IHR/E ANSPRECHPARTNER/IN

**Haben Sie Interesse und möchten sich anmelden? Oder benötigen Sie mehr Informationen?
Dann kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter/innen in den Landes-WIFIs.**

WIFI Kärnten GmbH Kundencenter

Europaplatz 1, 9021 Klagenfurt
T 05 9434, F 05 9434-804
E wifi@wifikaernten.at, H www.wifi.at/kaernten

WIFI Oberösterreich GmbH Kundencenter

Wiener Straße 150, 4021 Linz
T 05 7000-77, F 05 7000-7609
E kundenservice@wifi-ooe.at, H www.wifi.at/ooe

WIFI Salzburg Kundencenter

Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
T 0662 8888-411, F 0662 8888-600
E info@wifisalzburg.at, H www.wifi.at/salzburg

WIFI Steiermark Kundencenter

Körblergasse 111-113, 8010 Graz
T 0316 602-0, F 0316 602-301
E info@stmk.wifi.at, H www.wifi.at/steiermark

WIFI Tirol Kundenservice

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck
T 05 90 90 5-7777, F 05 90 90 5-7448
E info@wktirol.at, H www.wifi.at/tirol

WIFI Vorarlberg

Monika Giselbrecht
Bahnhofstraße 24, 6850 Dornbirn
T 05572 3894-466, F 05572 3894-171
E giselbrecht.monika@vlbg.wifi.at, H www.wifi.at/vlbg

WIFI Wien Kundencenter

wko campus wien, Währinger Gürtel 97, 1180 Wien
T 01 47 677-5555, F 01 47 677-5588
E www.wifiwien.at/kontakt, H www.wifi.at/wien

WIFI Österreich

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
F 05 90 900-3156
E wifi.info@wko.at, H www.wifi.at

WIFI International

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
T 05 90 900-3454, F 05 90 900-3066
E win@wko.at, H www.wifi.eu