

Diplomierter Fleischsommelier

Fleisch bewerten, besprechen und genießen



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.

Inhalte: Die Ausbildung ist in 3 Module gegliedert:

Modul 1:

Kulturgeschichte:

- Domestizierung der Wildtiere
- Entwicklung des Fleischkonsums
- Fleischkonsum international
- 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

Rassen:

- Gesetzliche Bestimmungen (österreich, International)
- Tierkrankheiten
- Sensorik mit praktischen Übungen

Qualitätsmanagement:

- Kriterien, Einflussfaktoren, Mängel, Aufzucht bis Lagerung
- Standards und Normen (Österreich, international)
- Lebensmittelkodex, gute Hygienepraxis: HACCP
- Fleisch und 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
- Verkaufsgespräch, Argumentationstraining

Grillseminar

Fleisch in der Ernährung:

- Inhaltsstoffe, biologische Verwertbarkeit
- Mangelerscheinungen bei der 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 (mit Verkostung)

Fleischgerichte:

- österreichische und internationale Spezialitäten
- Konsumverhalten, Marktforschung, Trends

Termine:

Modul 1: 22.1.–26.1.2024

Modul 2: 19.2.–22.2.2024

Modul 3: 18.3.–22.3.2024

jeweils Mo-Fr 8.30–17.30 Uhr

Abschlussprüfung:

Freitag, 3.5.2024, Fr 8.00-15.00 Uhr

Zielgruppe: Produzenten von Fleisch, Fleischfachverkäufer, Fleischer, Einkäufer, Qualitätsbeauftragte, Köche, Servicemitarbeiter, Wirte, auch Landwirte, Feinkostinspektoren, Ernährungsberater und Diätologen, Lebensmittelberater, Privatpersonen mit besonderem Interesse an Fleisch.

Voraussetzung: Abgeschlossene Berufsausbildung oder mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in einem der oben angeführten Bereiche, wobei das Ende der beruflichen Tätigkeit nicht länger als 5 Jahre zurückliegen darf.

Hinweis: Sie legen für Ihr Zeugnis eine schriftliche, mündliche und praktische Prüfung ab. Nach positiver Absolvierung erhalten Sie ein WIFI-Zeugnis und ein WIFI-Diplom mit dem Titel Diplomierter Fleischsommelier.



Dauer: 120 Lehreinheiten

Ihre Investition: €2.400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Prüfungsgebühr: €300,-

Termine

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	41169013	22.01.–22.03.2024	Mo-Fr 8.30-17.30

Prüfung

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	41167013	03.05.24	Fr 8.00-15.00

Diplomierter Fleischsommelier



WIFI Salzburg
Julius-Raab-Platz 2
5027 Salzburg

Ihre Ansprechpartnerinnen:



Ursula Winter, Dipl.-FW
Produktmanagerin
T +43 (0)662 8888-421
F +43 (0)662 8888-960421
E uwinter@wifisalzburg.at



Jasmin Hanus
Assistentin
T +43 (0)662 8888-403
F +43 (0)662 8888-960403
E jhanus@wifisalzburg.at



Daniela Hofer
Assistentin
T +43 (0)662 8888-404
F +43 (0)662 8888-960404
E dhofer@wifisalzburg.at

Aktuelle Fördertipps finden Sie auf unserer Homepage unter wifisalzburg.at/foerderungen

Impressum
Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der WK Salzburg,
Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Ursula Winter, Dipl.-FW, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg