

# KÄSEBERATER

## WAS IST DENN DAS?

Jetzt  
Käseberater werden  
und zum Seminar  
anmelden unter:  
[www.semiro.edeka-minden.de](http://www.semiro.edeka-minden.de)

### Infos zur Anmeldung



Informationen zu Terminen & Investitionen  
finden Sie im sEmiro.

Loggen Sie sich einfach mit Ihrer nationalen  
ID unter [semiro.edeka-minden.de](http://semiro.edeka-minden.de) ein oder nutzen  
Sie den QR-Code und buchen Sie gleich los.

QR-Code  
scannen und  
loslegen!



Ihr Ansprechpartner

Ruben Frey  
Team Training, Diplom-Käsesommelier,  
Projektleiter Fachlaufbahn Käse

Geschäftsbereich Personalentwicklung  
EDEKA Minden-Hannover  
Zentralverwaltungsgesellschaft mbH  
Wittelsbacherallee 61 - 32427 Minden  
Telefon 0571 802-2453  
Mobil 0151 20377539  
E-Mail [ruben.frey@minden.edeka.de](mailto:ruben.frey@minden.edeka.de)



Kursnummer: 1142



MINDEN  
HANNOVER

# Käaswissen

## in besten Händen

Werden Sie Käseberater und bauen Sie Ihre Kompetenzen weiter aus. Diese Weiterbildung richtet sich an Mitarbeiter in der Käseabteilung, die Ihre Kompetenzen stärken und im Auftreten sicherer werden wollen.

In 3 Seminarblöcken werden die bereits vorhandenen Kenntnisse im Bereich Warenkunde & Warenhandling vertieft und der erfolbringende Umgang mit den Kunden gestärkt. Wir machen Sie fit für ein erfolgversprechendes Auftreten im Käsebereich.



Diese Weiterbildung richtet sich an alle Verkaufskräfte aus der Bedienabteilung Käse. Der Besuch der Grundlagen- und Aufbau Seminare ist im Vorfeld zwingend notwendig.

**oder**

Sie weisen eine abgelegte Gesellenprüfung Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk sowie 6 Monate Berufserfahrung im Bereich Käse an der Bedientheke vor.



Die Weiterbildungsdauer beträgt:  
12 Seminartage, über einen Zeitraum von 3 Monaten



Maximal 14 Teilnehmer



Abschluss: Zertifikat  
»Käseberater« der EDEKA  
Minden-Hannover

Hinweis: Zur Vereinfachung der Lesbarkeit wird in diesem Dokument die männliche Form verwendet. Selbstverständlich schließen die Aussagen alle Geschlechter mit ein.

DIE NASE  
SAGT NEIN.  
DEIN GAUMEN  
SAGT FEIN.



## Frisches Wissen

### in drei Seminarblöcken

1

#### Warenkunde & Verkauf

Das Prinzip der Käseherstellung kennenlernen sowie die einzelnen Verfahrensstufen. Wie wurde früher/heute Käse hergestellt? Sie lernen Käsesorten aus europäischen Ländern kennen und können diese besser an den Kunden vermitteln.

Dauer: 4 Tage

2

#### Ernährung & Qualitätssicherung

Lernen Sie die Ansätze in und um die Theke und stellen die Qualität des Käses sicher. Erhöhen Sie gleichzeitig Ihre Service- und Beratungsqualität durch ein erhöhtes Wissen zum Thema Käse in Bezug auf Ernährung und Vitamine.

Dauer: 4 Tage

3

#### Käse, Brot und Wein

Im ersten Käsezentrum Europas lernen Sie viele weitere Käsesorten kennen. Finden Sie passende Begleiter zum Käse und lassen eine köstliche Harmonie entstehen. Zusammen mit einem Weinexperten erkunden Sie die vielfältige Welt des Weines.

Dauer: 4 Tage

#### Prüfung

- > Prüfung Theorie & Praxis (Käse erkennen und anrichten/Fachgespräch)
- > Abschluss: Zertifikat »Käseberater« der EDEKA Minden-Hannover