

7188 Meister:in-Fleischsommelier/-sommelière und Sommelier/Sommelière Fleisch- und Wurstspezialitäten

Die Ausbildung zum Meister:in-Fleischsommelier/-sommelière ist ein österreichweit einzigartiges Qualifizierungsmodul. Als Fleischermeister:in, Küchenmeister:in oder leitende:r Angestellte:r in Produktion und Verkauf von Fleisch und Fleischwaren vertiefen Sie in überwiegend praktischen Übungen Ihre Kenntnisse und Fertigkeiten auf den Gebieten der Sensorik, des Food-Designs und der Technologie bestimmter Lebensmittel. In diesem Qualifizierungsmodul entwickeln Sie sich zum fachkundigen Multiplikator für mehr Genuss in der Lebensmittelproduktion, im Vertrieb und in der Gastronomie.

Die Trainingsziele:

Teilnehmende können Wurst- und Fleischprodukte sensorisch und nach Qualitätskriterien beschreiben, beurteilen und mit ergänzenden Produkten wie Brot/Gebäck und Getränken zu Geschmackserlebnissen kombinieren;

- Sensorik: Beurteilung der Fleischqualität
- Zusatzstoffe: Sinnhaftigkeit und Alternativen
- Ernährungsphysiologie
- Fleischtechnologie: Verkostung und Geschmacksprofil
- Fleischtechnologie: Physiologie
- cross over mit Wein und Bier
- cross over mit Brot/Gebäck
- Verkauf und Wurstansprache
- Österreichische und ausländische Fleischerzeugnisse

Die Zielgruppe:

- Fleischermeister:in
- Küchenmeister:in
- Leitende Personen in Produktion und Verkauf

Der Abschluss:

- der Kurs wird mit dem Diplom „Meister:in-Fleischsommelier/-sommelière und Sommelier/Sommelière Fleisch- und Wurstspezialitäten“ abgeschlossen.



Kursbuchung und weitere Details unter **7188** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

7188 Meister:in-Fleischsommelier/-sommelière und Sommelier/Sommelière Fleisch- und Wurstspezialitäten



Die Voraussetzungen:

Für den Kursbesuch und erfolgreichen Abschluss ist der Nachweis einer der nachfolgenden Voraussetzungen erforderlich:

- erfolgreich abgelegte Meisterprüfung Fleischer:in
- erfolgreich abgelegte Prüfung zum Küchenmeister:in
- erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischverarbeitung oder Einzelhandelskauffrau/Einzelhandelskaufmann im Lebensmittelhandel und eine nachfolgende, mindestens fünfjährige einschlägige Tätigkeit in leitender Stellung in einem einschlägigen Betrieb
- erfolgreicher Abschluss einer HTL für Lebensmitteltechnologie und eine nachfolgende, mindestens fünfjährige einschlägige Tätigkeit in leitender Stellung in einem einschlägigen Betrieb

Wichtig: Bringen Sie bitte einen entsprechenden Nachweis in Kopie zum Lehrgang mit!

Die Prüfung:

Die erfolgreiche Ablegung der Prüfung ist Voraussetzung für die Ausstellung des Diploms „Meister:in-Fleischsommelier/-sommelière und Sommelier/Sommelière Fleisch- und Wurstspezialitäten“.

Die Prüfung dauert ca. 20 Minuten und besteht aus einer Produktpräsentation plus Beantwortung von Prüfungsfragen. Das Thema der Präsentation und die Prüfungsfragen werden ca. eine Stunde vorher bekannt gegeben, sodass eine entsprechende Vorbereitungszeit zur Verfügung steht.

Die Prüfung wird vor einer Prüfungskommission abgelegt, der auch Trainer:innen angehören.

Im Anschluss an die Prüfung findet die Diplomverleihung statt.

Die Meisterakademie des Österreichischen Fleischerhandwerks:

Die Meisterakademie des österreichischen Fleischerhandwerks ist eine Kooperation mit der Bundesinnung der Fleischer:innen und der Österreichischen Lebensmittelakademie.



Kursbuchung und weitere Details unter **7188** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

7188 Meister:in-Fleischsommelier/-sommelière und Sommelier/Sommelière Fleisch- und Wurstspezialitäten

Die Meisterakademie besteht aus insgesamt fünf Kursen und bietet neben der Vorbereitung auf die Meisterprüfung noch eine weitere Ausbildung, die mit Diplom abgeschlossen wird: „Meister:in-Fleischsommelier/-sommelière“.
Voraussetzung ist der Nachweis der erfolgreich abgelegten Meisterprüfung.
Ziel ist die Vorbereitung auf die Meisterprüfung und darauf aufbauend eine weiterführende fach einschlägige Zusatzqualifikation mit anerkanntem Abschluss.

Vorbereitung auf die Meisterprüfung:

- Modul 1 – Praktische Fachausbildung (Vorbereitung auf den fachlich praktischen Prüfungsteil)
- Modul 2 – Theoretische Fachausbildung (Vorbereitung auf den fachlich mündlichen Prüfungsteil)
- Modul 3 – Betriebswirtschaft im Fleischerhandwerk I (Vorbereitung auf den fachlich schriftlichen Prüfungsteil)
- Modul 5 – Betriebswirtschaft-Basisausbildung (Vorbereitung auf den Prüfungsteil Unternehmerprüfung)

Das Trainerteam:

Mag. Dr. Franz Siegfried Wagner

- Leitung und Inhaber des Instituts Dr. Wagner Lebensmittel Analytik GmbH (Technisches Büro für Lebensmittel- und Biotechnologie | Chemisches Laboratorium: Produktentwicklung, Schulung)
- Allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger für Lebens- und Genussmittel, Ernährungsforschung und Chemie
- Autorisierter Lebensmittelgutachter nach § 73 LMSVG
- Staatlich akkreditierte Prüfstelle nach ÖVE/ÖNORM ISO/IEC 17025

Mag. Christian Putscher

- Selbständiger Ernährungswissenschaftler
- Autor zahlreicher Sachbücher und DVDs
- „Erfolgreichster Ernährungscoach Österreichs“ bei der ORF Aktion „leichter leben“ (2001)
- Gewinner des Österreichischen Medienpreises für Gesundheit und Prävention (2006)
- Mitentwickler der fettärmsten Wurst „Putenattersee“ 0,9 %
- Ernährungsberater zahlreicher Fußballvereine (z.B. FC Red Bull Salzburg, Bayer 04 Leverkusen)
- Ernährungswissenschaftlicher Berater des Olympiazentrums Sportland OÖ (seit 2013)

Alexander Thalhammer

- Fleischermeister
- Absolvent der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Kulmbach
- Fachberater für die Fleischwarenindustrie

Georgia Dankovsky

- Fleischermeisterin
- Weinexpertin
- Absolventin der Weinakademie

Josef Ranetbauer

- Fleischermeister
- Personal- und Verkaufstrainer



Kursbuchung und weitere Details unter **7188** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe