



Diplom-Fleischsommelier

Die Experten für alle Fragen rund um's Fleisch



Diplom-Fleischsommelier

Fleisch ist ein Nahrungsmittel mit hoher Beliebtheit, besitzt jedoch ein differenziertes Image. Die Ausbildung zum „Diplom Fleischsommelier“ trägt erstmals der Vielseitigkeit von Fleisch Rechnung.

Ziel des Lehrgangs ist es, das Thema Fleisch in seiner ganzen Komplexität zu vermitteln und das Image dieses wertvollen Lebensmittels zu heben. In diesem Sinn sollen die Absolventen:innen dieses Lehrgangs als Vertreter:innen der wichtigsten Schnittstelle zwischen Produktion und Endkunden zu allen Themenbereichen im Zusammenhang mit Fleisch fachlich fundiert beraten können. Der Lehrgang findet in Kooperation mit der Agrarmarkt Austria (AMA) und dem ländlichen Förderungsinstitut (LFI) statt.

Zielgruppe

- Lebensmitteleinzelhandelskaufleute
- Wirtinnen und Wirte
- Köchinnen und Köche
- Restaurantfachleute
- Ernährungsberater:innen
- Diätologinnen und Diätologen
- Feinkostinspektorinnen und Feinkostinspektoren
- Bäuerliche Direktvermarkter:innen
- Gemeinschaftsverpflegung
- Privatpersonen mit besonderem Interesse am Thema Fleisch

Voraussetzungen

- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in den oben angeführten Bereichen
- Für Privatpersonen: Abgeschlossene Berufsausbildung oder mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in den oben angeführten Bereichen

Nutzen

- Fundiertes Wissen erhöht die Beratungskompetenz.
- Beratungskompetenz zum Thema Fleisch erhöht den Verkaufserfolg.

Inhalte

- Kulturgeschichte des Fleisches
- Fleischmarkt und Fleischkonsum
- Nutztierhaltung: Zahlen, Daten, Fakten
- Fachexkursionen
- Fleisch in der Ernährung
- Fleischproduktion und -verarbeitung
- Praxistag Wurstproduktion inkl. Verkostung
- Teilstückkunde in Theorie und Praxis
- Qualitätsmanagement und -sicherungssysteme
- Kulinarik und Sensorik – Praxistage Fleisch in der Küche
- Beratungs- und Verkaufsgespräche
- Argumentationstraining
- Prüfungsvorbereitung und Briefing

Das Diplom

Bis spätestens 14 Tage vor dem Prüfungstermin ist eine Facharbeit zu einem frei gewähltem, relevantem Thema abzugeben. Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Sie erhalten ein WIFI-Zeugnis sowie ein von der Wirtschaft anerkanntes Diplom zur Fleischsommelière/zum Fleischsommelier.



Organisatorische Details

Ausbildung

Termine Frühjahr 2022:

Modul 1: 07.04.25-11.04.25, Mo-Fr, 09:00-17:00

Modul 2: 12.05.25-16.05.25, Mo-Fr, 09:00-17:00

Modul 3: 23.06.25-27.06.25, Mo-Fr, 09:00-17:00

Prüfung

11.07.25, Fr, 08:30-17:00

Beitrag

2.890 Euro | 320 Euro Prüfungsgebühr



Alle Informationen zu Termine und Kosten finden Sie unter tirol.wifi.at/fleischsommelier oder einfach den QR-Code scannen!

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Tirol, nachzulesen im WIFI- Kursbuch oder unter www.tirol.wifi.at/agb

Informationen zum Thema Förderungen finden Sie auf unserer Homepage unter www.tirol.wifi.at/foerderungen



Für Sie da:

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Kursangebote, Anmeldung und Organisation

Christine Herr

t: 05 90 90 5-7299

e: christine.herr@wktirol.at

Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten Qualitätskriterien im Bildungsbereich.

Stand: September 2024



Kooperationspartner



Direkt zu den Kursen oder unter tirol.wifi.at/fleischsommelier