



SPECIALISTKURSUS - OSTE SOMMELIER

ZBC

**Forkæl dine kunder eller gæster
- ud over det sædvanlige!**

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



Oste Sommelier

Oste Sommelier er et nyt kursus på ZBC, der giver dig mulighed for at forkæle dine kunder/gæster med viden og valg af fascinerende og oplevelsesrige oste som en elegant del af måltidet.

Kurset er til dig, der stiller krav om at overraske dine kunder ud over det sædvanlige, hvor du selv bliver udfordret, og hvor du kommer til at arbejde med oste

som en udsøgt måltidsoplevelse.

På kurset vil du som deltager øge din viden og kompetencer inden for oste, så du efterfølgende kan hjælpe dine kunder/gæster med det rette valg af oste, så de oplever, hvordan mad og vin i den rette kombination virkelig kan løfte hinanden.



**Specialist som Oste Sommelier
er for dig, der:**

- Ønsker at udfordre dig selv inden for dit fag.
- Ønsker at udvide sortimentet og øge salget
- Tænker i tidens trends og udnytter mulighederne

- Ønsker at blive endnu bedre til at møde kunderne/gæsterne og deres smagsløg
- Hele tiden fokuserer på høj kvalitet
- Er gourmetslagter eller arbejder i en delikatesse og ønsker inspiration til et mere kreativt indhold i køledisken.

- Er ejer eller ansat på en restaurant, en butik, et kursuscenter, conferencecenter, café, kro eller anden form for produktion og ønsker at skabe unikke oplevelser for dine kunder/gæster.



Modul 1 – (2 dage)

Dag 1:

- Ostens historie
- Danske og udenlandske oste
- Opbygning af en optimal ostepræsentation
- Effektiv formidling om ost – fortæl historien til dine kunder/gæster
- Oste og tilbehør

Dag 2:

- Besøg på mejeri – introduktion til ostefremstilling
- Inspiration til egen hverdag – produktion af retter med ost



Kursets opbygning

Uddannelsen afholdes mindst én gang om året og er opbygget af 2 moduler på hver 2 dage, hvor den sidste dag er eksamen.

Hvert modul er en kombination af teori og praktiske øvelser.

Du skal påregne hjemmearbejde og træning af teknikker mellem modulerne.

Modul 2 – (2 dage)

Dag 1:

- Produktion af osteinretninger, visuelt, aromatisk, smage og teksturer
- Ostetyper og det optimale tilbehør - brød, frugt, vin m.m.
- Kreativitet og nytænkning: Oste tapas, oste to go, oste og højtider, osteinretning som

take-away, oste som dessert, spændende bakkeanretninger m.m.

- Produktion af osteinretning og temabaserede retter fremstillet med ost.

Dag 2:

- Eksamen som Oste Sommelier.

Eksamen er ikke en betingelse for at gennemføre AMU faget.



Om kurset

For at opnå eksamen som Oste Sommelier skal du deltage på alle moduler, og du skal have bestået eksamen. Eksamen afsluttes med en ekstern censor og bedømmes bestået eller ikke bestået. Du modtager derefter et bevis på, at du er specialist som Oste Sommelier.

Praktiske oplysninger

Oste Sommelier er tilrettelagt som arbejdsmarkedsuddannelser (AMU) med følgende AMU-fag: 48027 Sæson- og temaprodukter hos detailslagteren

(varighed 3 dage). Deltagerbetaling for nævnte AMU-fag kan ses på zbc.dk/specialistkurser.

Du kan søge VEU-godtgørelse og befordringstilskud efter gældende regler. Det er også muligt at søge midler gennem kompetencefonde.

Pris for specialist som Oste Sommelier er 7.500,- kr. ekskl. moms, og prisen dækker eksamen og materialer i øvrigt. Alle moduler er ekskl. forplejning. Forplejningen kan købes i Food Hall, og ZBC tilbyder fri indkvartering



på Skærehallernes Konferencenter (ekskl. forplejning).

Tilmelding

Senest 3 uger inden kursusstart til uddannelsessekretær Lisbeth Jørgensen på e-mail: lisj@zbc.dk

Hvis du ønsker yderlige oplysninger om kurset, er du velkommen til at kontakte slagtermester René Dupont på mobil 4172 1132.

Adgangskrav

Uddannelsen er rettet mod fagfolk og niveauet er lagt derefter.

Yderligere oplysning

Til dig, der ønsker at starte din egen virksomhed, kan kurset med fordel suppleres med kurser i fx Ledelse og IT.

Kontakt slagtermester René Dupont på mobil 4172 1132 for at høre nærmere.

Undervisere

Vores undervisere har fokus på det gode madhåndværk, kulinarisk sensorik, ernæring, miljø og bæredygtighed.

Det er vigtigt for os, at du oplever et højt udbytte af kurset og får udvidet dine teknikker og din viden om emnerne, som du kan bruge i din dagligdag.



Vær med.
Verden er til at forandre.

Det starter i skolen – zbc.dk

ZBC
Maglegårdsvej 8
4000 Roskilde
Tlf.: 5578 8888