

# EINLADUNG

zur  
Ausbildung und Prüfung zum  
**zertifizierten Milch- u. Käse Sensoriker (MKS)**

Die nächste Ausbildung zum/zur zertifizierten Milch- und Käse Sensoriker/in startet. Der Milch- und Käse Sensoriker erlernt in dieser Ausbildung die Grundlagen, Normen und Prüfmethode der sensorischen Milch- und Käseprüfung. Durch gezieltes sinnesphysiologisches Training ist er in der Lage eine entsprechende Qualitätsprüfung durchzuführen und eine positiv/negativ-Beurteilung des Produkts abzugeben. Nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung und Prüfung erhält der Teilnehmer ein Zertifikat mit dem Titel „Zertifizierter Milch- und Käse Sensoriker“.

**Termin: Freitag, 12. April 2024 -14.00–18.30 Uhr Theorie und Praxisblock 1**  
und **Samstag, 13. April 2024 - 08.00 – 17.00 Uhr Praxisblock 2**

**Ort: HBLFA Francisco Josephinum**  
LMTZ - Lebensmitteltechnologisches Zentrum  
Weinzierl 1, 3250 Wieselburg, Austria

**Anfahrtsplan unter:** [www.josephinum.at/kontakt.htm](http://www.josephinum.at/kontakt.htm)

**Ausbildungsleiter:** Dipl.-Ing. Martin Rogenhofer und Eduard Hauß  
**Voraussetzungen:** berufliche Tätigkeit (Produktion, Einkauf, Verkauf, Ausbildung, Journalismus u.ä.) mit Milch und/oder Käse

**Teilnehmer:** Mitglieder des Vereins Käsesommelier Österreich bzw. auch an alle Personen, die eine berufliche Tätigkeit mit Milch und/oder Käse ausüben

#### **Inhalte:**

- Übungen zur Sinnesphysiologie
  - o Erkennen Grundgeschmacksarten und Erkennen von Aromen
  - o Rangordnung Geschmack, Farbe, Konsistenz
  - o Vergleichende Prüfungen: paarweise, Dreieck
- Beschreibende Prüfung mit Bewertung (nach DIN 10969-2001) von diversen Produkten mit Fehleransprache, Ursachenfindung, Korrekturmöglichkeiten
- Zusammenfassung und Diskussion
- Abschließende Prüfung

**Unkostenbeitrag: Seminar- und Prüfungskosten: € 260,00 pro Person**  
**(davon übernimmt der VKSÖ € 30,00 pro Person).**

Der Seminarbetrag muss bis zum 5. April am Vereinskonto eingelangt sein. Sofern die Ausbildung nicht stattfindet, werden die bereits bezahlten Beträge rückerstattet.

Mindestteilnehmeranzahl: **10 Personen.**  
Anmeldung nach Reihung der Anmeldungen.

An- und Abreisen sind selbst zu organisieren. Die Kosten für Nächtigung, An- und Abreise sowie Verpflegung sind von den Teilnehmern selbst zu tragen, sind nicht im Seminarbeitrag inkludiert.

Ein Zimmerkontingent ist im I'm Inn Hotel Wieselburg für die Teilnehmer bis 05.04.2024 geblockt. Die Nächtigungskosten sind pro Zimmer € 63,00 bei Einzelbelegung, bei Doppelbelegung € 87,00, zuzüglich Nächtigungstaxe € 1,60 pro Person (vorbehaltlich ev. Preisanpassungen).

#### **Anmeldung:**

Verein Käsesommelier Österreich

Dipl. Käsesommelier Johannes Einzenberger T: 0664/44 11 826 e-Mail: [office@kaesesommelier.at](mailto:office@kaesesommelier.at)  
Haftungen für Schäden, Ausfälle, Unfälle etc. kann der Verein VKSÖ keine übernehmen.