

Kursattest

Wir bestätigen, dass JÖRG KRAMER den Kurs

SENSORIK UND QUALITÄT

erfolgreich absolviert hat.


Dieser Ausweis bestätigt das Beherrschen des Fachwissens zu folgenden Themen:

- **Sensorik:** Inhalte der sensorischen Prüfung (Sehen, Tasten, Riechen, Schmecken), sensorische Käsevielfalt, Bedeutung der Sensorik für Käseeinkauf, Käselagerung und Verkaufsgespräche
- **Kriterien:** Spezifische Merkmale (Qualitäts- und Beurteilungskriterien) der Käsebeurteilung
- **Verfahren:** Möglichkeiten und Ablauf der Testverfahren einer sensorischen Prüfung, Produktedegustation

Käseschule Schweiz



Marco Canova
Leiter Käseschule Schweiz



Vanessa Zingg
Marketing Manager

Bern, 12.05.2017