



Weltweit einzigartige Fortbildung zum/zur

## Schokoladen-Sommelier Schokoladen-Sommelière



Mehr über Schokolade zu erfahren liegt ebenso im Trend, wie Expertise bei Weinen aufzubauen. Doch im Gegensatz zu Wein gibt es beim Thema Schokolade nur wenige Experten, welche **die ganze Bandbreite von der Schokoladenherkunft bis zu den aktuellsten Schoko-Trends** beherrschen und dabei noch in der Lage sind, **Schokolade sensorisch perfekt zu beschreiben**, auch gegenüber Kunden und Medien.

Der Studiengang zum Schokoladen-Sommelier vermittelt genau dies in fünf intensiven Modulen sowie anhand von Selbstlern-Phasen dazwischen. Zum Erhalt des ADB-Zertifikats Schokoladen-Sommelier / Schokoladen-Sommelière sind zudem ein Projekt durchzuführen und in einer Abschlussprüfung entsprechende Fähigkeiten nachzuweisen.

Diese **weltweit einzigartige Fortbildung** wird von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. (Bundesakademie aller Bäckerverbände) in Kooperation mit den Experten von Barry Callebaut durchgeführt. Die Module finden an der Bundesakademie Weinheim sowie an der Chocolate Academy in Köln statt.

**Zielgruppe:** Chocolatiers mit guter fachlicher Vorbildung. Ein Meisterbrief im Konditorenhandwerk (alternativ Bäckerhandwerk oder vergleichbar) ist Voraussetzung zur Teilnahme und muss mit der Anmeldung eingereicht werden.

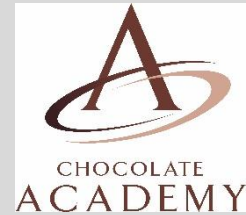


Fotos © Barry Callebaut



Weltweit einzigartige Fortbildung zum/zur

## Schokoladen-Sommelier Schokoladen-Sommelière



### Inhalte:

#### **Modul 1: Einführung, Marktdaten, Sensorik, Präsentation**

Einführung in den Studiengang / Erläuterung der Prüfungsanforderungen / Hilfestellungen zur erforderlichen Projektarbeit / Trends und Marktentwicklungen / Marktübersicht: Schokoladen aus aller Welt / Grundlagen der Sensorik, mit praktischen Übungen / intensives Präsentations- und Medientraining

#### **Modul 2: Herstellung und Verarbeitung**

Geschichte der Schokolade / Ursprungsländer und deren Relevanz / Produktkunde / Nachhaltigkeit / Rechtliche Grundlagen der Schokoladenherstellung / Praxisteil: Vorkristallisation und Anwendungen / Erkennen von Schokoladenfehlern / Haltbarkeit und Aufbewahrung von Schokolade / Möglichkeiten der Verpackung

#### **Modul 3: Marketing und Geschmacksschulung**

Richtige Vermarktung von Schokolade: Welche Möglichkeiten gibt es? Welche passt zu meinem Produkt? / Basis der Geschmacksarten / Schokolade und Wein / Grundlagen der Produktbeschreibung mit praktische Übungen / Schoko-Pairing: Was passt zu Schokolade?

#### **Modul 4: Sensorik, Trends und Food Pairing**

Sensorische Begutachtung von Schokolade / neue Schoko-Trends / Food Pairing mit Verkostungsbeispielen / Erstellung von Geschmacksprofilen / Backwaren und Schokolade / Hinweise zur Prüfungsvorbereitung

#### **Modul 5: Prüfungsmodul**

Schriftliche Prüfung / Sensorische Prüfung / Projektpräsentation



**„Sehr spannende, tief greifende Wissensvermittlung, Sensorik und Präsentationsschulungen der Extraklasse. In einem Wort: empfehlenswert!“**

Georg Kocmann, Linz, Österreich



Weltweit einzigartige Fortbildung zum/zur

## Schokoladen-Sommelier Schokoladen-Sommelière



### Referenten:

Prof. Bernhard Tauscher, Arbeitsgemeinschaft Geschmacksforschung  
Antonia Majunke, Chocolate Academy Köln  
Bernd Kütscher, Direktor der Bundesakademie Weinheim  
Renata Januszewska, Global R&D Sensory Methodologies Manager  
Matthias W. Frész, Schokoladen-Sommelier, Bundesakademie Weinheim  
Michael Gliss, Deutschlands erster Kaffee-Sommelier  
Andreas Leopold, Process Development Engineer, Barry Callebaut  
Dirk de Clerq, Manager Application Center, Barry Callebaut Belgien  
Lothar Buss, Schokoladenexperte und Dozent der Chocolate Academy Köln  
Dipl. Psych. Annette Fürst, Kommunikationstrainerin  
und weitere

### Termine:

Modul 1: Montag bis Mittwoch	16. – 18.03.2020 in Weinheim
Modul 2: Montag bis Mittwoch	3 Tage im Mai 2020 in Köln
Modul 3: Montag bis Mittwoch	15. – 17.06.2020 in Weinheim
Modul 4: Montag bis Mittwoch	3 Tage im Juli 2020 in Köln
Modul 5: Dienstag bis Donnerstag	7. – 9.09.2020 in Weinheim

Alle Module beginnen am ersten Tag jeweils um 10.00 Uhr und enden am dritten Tag um ca. 16 Uhr. Die Prüfungen werden im Rahmen des 5. Moduls abgelegt.

### Studiengebühr:

Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 5 Module) beträgt 3.270 Euro. Unterlagen und die Verpflegung tagsüber sind darin enthalten.

### Teilnehmerzahl:

Aufgrund der intensiven Arbeit mit allen Teilnehmer/innen sind die Plätze im Studiengang auf max. 12 Teilnehmer beschränkt. Es zählt der Zeitpunkt der Anmeldung.

### Unterbringung:

Bei den Modulen in Weinheim ist eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie für 165 Euro je Modul buchbar, nach Verfügbarkeit. Der Preis beinhaltet **zwei** Übernachtungen inkl. Frühstück und Abendvesper. Für die Module in Köln werden nach der Buchung Hotels empfohlen.



Weltweit einzigartige Fortbildung zum/zur

## Schokoladen-Sommelier Schokoladen-Sommelière



### Anmeldung

Ich möchte die **Fortbildung zum/zur Schokoladen-Sommelier bzw. zur Schokoladen-Sommelière ab 16. März 2020** der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, in Zusammenarbeit mit der Chocolate Academy, belegen und erkenne die Lehrgangsbedingungen sowie die AGB unter [www.akademie-weinheim.de](http://www.akademie-weinheim.de) an.

Name: \_\_\_\_\_

Geburtstag: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Unterkunft in Weinheim gewünscht (Datum angeben):

\_\_\_\_\_  
Rechnungstellung bitte an folgendes Unternehmen - nur falls zutreffend.  
Deutlicher Stempelabdruck genügt:

Datum/Unterschrift: \_\_\_\_\_