



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 im Chocolate Academy™ Center Köln statt.

Zielgruppe: Chocolatiers mit guter fachlicher Vorbildung. Ein Meisterbrief im Konditorenhandwerk (alternativ Bäckerhandwerk oder vergleichbar mit mindestens fünfjährigem Erfahrungsnachweis im Bereich Schokolade) ist Voraussetzung zur Teilnahme und muss mit der Anmeldung eingereicht werden. Voraussetzung ist ein fundiertes Grundwissen über Schokolade, die Kakaoverordnung, sowie über die Leitsätze für Feine Backwaren. Jede Anmeldung wird vor der Bearbeitung überprüft.



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 praktischen 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



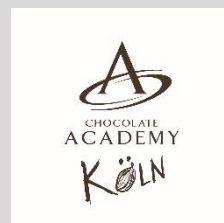
„Sehr spannende, tiefgreifende Wissensvermittlung, Sensorik und Präsentationsschulungen der Extraklasse. In einem Wort: empfehlenswert!“

Georg Kocmann, Linz, Österreich



Weltweit einzigartige Fortbildung zum/zur

Schokoladen-Sommelier Schokoladen-Sommelière



Referenten:

Prof. Bernhard Tauscher, Arbeitsgemeinschaft Geschmacksforschung
Antonia Majunke, Chocolate Academy™ Center Köln
Bernd Kütscher, Direktor der Bundesakademie Weinheim
Renata Januszewska, Global R&D Sensory Methodologies Manager
Kevin Lühmann, Schokoladen-Sommelier
Andreas Leopold, Process Development Engineer, Barry Callebaut
Iris Ohlig, Diplom-Psychologin und Trainerin für Human Resources
Dirk de Clerq, Manager Application Center, Barry Callebaut Belgien
Lothar Buss, Chocolate Academy™ Center Köln
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
und weitere

Termine:

Modul 1: Montag bis Mittwoch	21. - 23. März 2022 in Weinheim
Modul 2: Montag bis Mittwoch	2. - 4. Mai 2022 in Köln
Modul 3: Montag bis Mittwoch	30. Mai. – 01. Juni 2022 in Weinheim
Modul 4: Montag bis Mittwoch	27. – 29. Juni 2022 in Köln
Modul 5: Dienstag bis Donnerstag	13. – 15. September 2022 in Weinheim

Alle Module beginnen am ersten Tag jeweils um 10 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 3.470 €. 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 192 € 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 Schokoladen-Sommelier bzw. zur Schokoladen-Sommelière ab 21. März 2022** der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, in Zusammenarbeit mit der Chocolate Academy, belegen und erkenne die Lehrgangsbedingungen sowie die AGB unter 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: _____