Zertifikat
KÄSEKENNER/IN IN ÖSTERREICH

Richtlinien zur Abwicklung von Unterricht und Prüfung

1) Allgemeines/Administration

Die aktuellen Formulare zur Durchführung des Lehrganges und der Prüfung, die Handreichungen zum Lehrplan und zur Prüfung, sowie der aktuelle Lehrplan stehen auf www.hum.at unter „Materialien zum Download“ zur Verfügung. Die ausgebildeten Schülerinnen und Schüler erhalten mit dem Zertifikat die Bezeichnung „diplomierte Käsekennerin“ bzw. „diplomierter Käsekenner“.

Die unterrichtenden Personen müssen vor Beginn des Zertifikatslehrgangs eine abgeschlossene Ausbildung zum/zur „Käsesommelier/e an Schulen“ bzw. zum/zur Diplom-käsesommelier/e besitzen. Diese Befähigung ist der Clearingstelle in Form einer Zeugniskopie nachzuweisen.

Details zur Durchführung finden sich in der Handreichung zum Lehrgang bzw. zur Zertifikatsprüfung.

2) Unterricht Theorie und Praxis

Der Unterricht ist nach den didaktischen Grundsätzen des jeweils gültigen Lehrplanes zu gestalten. Die Unterrichtsorganisation und Unterrichtsplanung ist so auszurichten, dass ein nachhaltiger Kompetenzerwerb möglich ist, welcher Vernetzungen sowie Querverbindungen zwischen den Inhalten aufzeigt und Möglichkeiten der Festigung der Fertigkeiten und Fähigkeiten bietet. Es ist besonders auf Praxis- und Berufsbezogenheit, innovative und vielfältige Lehr- und Lernmethoden zu achten. Kooperationen mit ausgewählten Betrieben der Käse- und Milchverarbeitung werden dringend empfohlen.

Für die Ausbildung relevante aktuelle Entwicklungen sind ebenfalls in den Unterricht zu integrieren. (zB.: Jugendschutz, Allergeninformationsverordnung, Hygienerichtlinien, Covid19, Lebensmittelverordnung)

Der Lehrgang „Käsekenner/in in Österreich“ ist ein fachpraktischer Gegenstand, dies ist bei der Einstufung sowie der schulautonomen Gruppenteilung[1] zu beachten.

LMS – Lernplattform

Der Einsatz der Lernplattform LMS im Zuge der Ausbildung ist vom Ausbildner/von der Ausbildnerin so einzubetten, dass der theoretische Unterricht optimal ergänzt wird. Die Schüler/innen haben dadurch die Möglichkeit sich selbständig verschiedene Themengebiete zu erarbeiten bzw. ihr bisheriges Wissen zu überprüfen.
Alle LMS Unterlagen stehen unter https://www.hum.at/index.php/materialien-zum-download/lms-unterlagen-jsoe-jboe-kk zur Verfügung.

Käsewagen

Der Käsewagen ist aus der **Sicht des Gastes/Prüfers** so aufzubauen, dass sich auf der linken Seite des Käsewagens der mildeste und auf der rechten Seite der würzigste Käse befindet. In der Mitte, im hinteren Bereich des Käsewagens ist zum Schneiden der Käse eine entsprechende Fläche frei zu halten.

Käseteller

Anrichten der Käse mit einem geteilten Vorleger (Tafellöffel rechts, Tafelgabel links), bei sehr gereiften Weichkäsen kann ein Käsemesser zur Unterstützung beim Anrichten verwendet werden. Der Käse wird auf einem Tafelteller (kein Dessertteller) angerichtet. Optimal zum Anrichten ist die Verwendung des ausgezogenen Brettes am Käsewagen.

Die Käsespitzen zeigen nach außen und werden beginnend auf 6 Uhr im Uhrzeigersinn angerichtet, dabei ist auf die Geschmacks- bzw. Genussreihenfolge (Mild-fein bis würzig-kräftig) zu achten. Frischkäse eventuell in der Mitte des Tellers platzieren.
Die Beigaben (Honig, Marmeladen, Weingelee, etc.) werden im Originalglas dem Prüfer/der Prüferin (bzw. dem Gast) präsentiert und anschließend in kleinen Raviers serviert oder gefällig auf dem Teller garniert.

3) Prüfung

Beurteilung

Bei der Beurteilung ist auf die Grundsätze der LBVO zu achten. Die Lernziele und die Beurteilungskriterien der Prüfung sind für die Schülerinnen und Schüler rechtzeitig zu Beginn des Lehrganges transparent zu machen. **Die Prüfung ist freiwillig und erfordert eine schulinterne Anmeldung der Schüler/innen.**

[1] Siehe ehemalige E-TZ-VO bzw. § 57 und § 71 SchOG (…unter Bedachtnahme auf die Erfordernisse der Pädagogik und der Sicherheit, auf den Förderbedarf der Schülerinnen und Schüler, auf die räumlichen Möglichkeiten und auf die mögliche Belastung der Lehrpersonen…)

Bei der sensorischen und praktischen Prüfung sind nach Möglichkeit ganze Punkte zu vergeben, die übermittelten Punkte der LMS-Prüfung müssen übernommen werden (ohne Rundung). Eine positive Beurteilung der Zertifikatsprüfung kann nur erfolgen, wenn in allen drei Teilbereichen die Mindestpunkteanzahl erreicht wurde. Positiv abgeschlossene Teilbereiche werden anerkannt.

Für die elektronische Prüfung über LMS wird der Schule ein standardisierter Teststream zugewiesen, welcher auch unbekannte Fragen beinhaltet.

Vorbereitung

Die Kandidatinnen und Kandidaten bereiten sich im Prüfungsraum, wo grundsätzlich das **Käsebuffet** (mind. 20 Käsesorten) aufgebaut ist, vor. Dort wählen sie 8 – 12 Käsesorten aus, wobei 2 Käsesorten vom Ausbildner/von der Ausbildnerin vorgegeben werden, und bestücken mit ihrer Käseauswahl den Käsewagen.

Die prüfende Schule sorgt für die notwendigen Materialien und Arbeitsgegenstände im Vorbereitungs- bzw. Prüfungsraum (Teller, Besteck, Servietten, Beigaben, etc.)

Es ist darauf zu achten, dass die Kandidatinnen und Kandidaten bei der Vorbereitung die **Hygienerichtlinien** einhalten, auf **sorgfältiges, ressourcenschonendes Arbeiten** achten (Portionsgrößen) und sich auf die **eigene Prüfung** konzentrieren (keine Absprachen, keine Unterlagen etc.). Ein Verlassen des Vorbereitungsraumes (bzw. Prüfungsraumes) nach Beginn der Vorbereitungszeit ist nur unter Aufsicht möglich.

Sollte es aus Platzgründen nicht möglich sein, das Käsebuffet im Prüfungsraum der Jury aufzubauen, ist eine Aufsichtsperson erforderlich, um die Einhaltung einer korrekten und fairen Prüfung zu gewährleisten sowie die Beurteilung der Einzelleistung der Kandidatin/ des Kandidaten. Es ist darauf zu achten, dass die Kandidatinnen und Kandidaten **faire, gleichbleibende Bedingungen** von der ersten bis zur letzten Prüfung vorfinden.

Praktisch-mündlicher Teil

Der Kandidat/die Kandidatin hat zu Beginn Zeit sich und die Käseauswahl vorzustellen, anschließend beginnt - möglichst gleichzeitig mit dem Vorbereiten des Käsetellers - das **Fachgespräch** in welchem beispielsweise über die Käsesorten, Getränke und Beigaben gesprochen wird.

Bei externen Prüfer/innen ist es Aufgabe des Vorsitzenden/der Vorsitzenden bzw. des Ausbildners/der Ausbildnerin darauf hinzuweisen, wenn Fragestellungen über den Lehrstoff hinausgehen, da diese nicht der Beurteilung unterliegen.
Der **Gesamteindruck** des Kandidaten/der Kandidatin ist in die Gesamtbewertung mit einzubeziehen.

Von der Handreichung abweichende Regelungen aufgrund aktueller Ereignisse werden seitens der Clearingstelle an die Schulen kommuniziert.