

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



Life Sciences und
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

Sensorik- Lizenz Schokolade 2024

individuell, kompetent, praxisnah

SINNVOLL lernen

Ihr Nutzen ist unser Ziel

Lernen Sie die Komplexität von Schokolade sensorisch zu entschlüsseln und werden Sie zum Experten! Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung aus Forschungsprojekten, der Zusammenarbeit mit der Industrie und unseren Lehrangeboten für Ihren persönlichen Vorsprung. Ihr Nutzen und Ihre Kompetenzen nach Abschluss des Kurses:

- Die eigenen sensorischen Fähigkeiten entdecken und weiterentwickeln
- Schokoladen-Sensorik in Ihrem betrieblichen Umfeld integrieren
- Qualitäten von Schokolade erkennen und bewerten
- Einfluss unterschiedlicher Prozessparameter auf die sensorische Qualität von Schokolade kennenlernen
- Kommunikation sensorischer Produkteigenschaften
- Möglichkeit zum Eintritt und zur Mitarbeit in sensorische Fachpanels
- Vertiefung des Produktverständnisses für die Kreation neuer Produkte

Die Sensorik-Lizenz Schokolade befähigt die Teilnehmenden, anhand einer systematischen Schulung der Wahrnehmung von Geschmack, Aromatik und Textur die sensorischen Dimensionen von Schokolade zu erkennen, zu prüfen und nach international anerkannten Massstäben zu beurteilen. Die Teilnehmenden sollen in einem professionellen Umfeld ihre sensorische Leistungsfähigkeit verbessern und nachvollziehbar überprüfen können.

Im Anschluss an die sieben Ausbildungseinheiten kann die Sensorik-Lizenz Schokolade erworben werden, welche für vier Jahre gültig ist

Zielpublikum

Der Kurs richtet sich an Akteure des gesamten Wertschöpfungsnetzwerks Kakao & Schokolade, weiterverarbeitender Betriebe, der Gastronomie sowie ambitionierte Konsumenten. Insbesondere an Personen, welche in ihrem Arbeitsumfeld die Sensorik als Hilfsinstrument für die tägliche Arbeit sehen bzw. etablieren möchten oder ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten vertiefen wollen.

Dazu zählen die Bereiche Marketing & Einkauf, Produktentwicklung, Produktion & Qualitätssicherung sowie Gastronomie.

Auf einen Blick

Kursdauer und Termine

Modul	Termin	Uhrzeit
1. Sensorische Grundlagen	28.10.2024	13:00 - 17:00 Uhr
2. Wahrnehmung Geschmack	29.10.2024	09:00 - 13:00 Uhr
3. Wahrnehmung Aromatik	11.11.2024	13:00 - 17:00 Uhr
4. Wahrnehmung Textur	12.11.2024	09:00 - 13:00 Uhr
5. Qualitätsbeurteilung	25.11.2024	13:00 - 17:00 Uhr
6. Prüfungsvorbereitung	26.11.2024	09:00 - 13:00 Uhr
7. Training (optional)	02.12.2024	13:00 - 17:00 Uhr
8. Schlussprüfung	03.12.2024	09:00 - 13:00 Uhr

Kosten

CHF 350.– pro Ausbildungsmodul

CHF 450.– Schlussprüfung

Bei gleichzeitiger Buchung aller sieben Module sowie der Schlussprüfung:
statt CHF 2'900.00 nur CHF 2'450.00.

Anmeldung

Anmeldungen werden über das Weiterbildungssekretariat
bis zum 30. September 2024 angenommen.

E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch

Tel.: +41 58 934 59 80

Unsere Kompetenz

Lerne Sie uns kennen

Wir blicken auf mehr als 20 Jahre Praxiserfahrung zurück und wissen, wie wichtig es ist, offen für Neues zu bleiben. Lebenslanges Lernen ist die Grundvoraussetzung für persönlichen und geschäftlichen Erfolg. Daher bilden wir nicht nur unsere eigenen Mitarbeiter permanent fort, sondern geben unsere Expertise rund um die Lebensmittel-Sensorik auch an unsere Kunden weiter.

Nutzen Sie unser didaktisch aufbereitetes Wissen und werden Sie selbst zum Experten! Unsere Kurse sind optimal auf die unterschiedlichen Kenntnislevel eingestellt. Sehr gerne konzipieren wir auch individuelle Seminare, die wir explizit auf Ihre Themen zuschneiden.

Haben Sie Fragen zum Kurs oder zu einem konkreten Schulungsanliegen?



Ihre Ansprechpartnerin

Karin Chatelain

Telefon 058 934 56 50

E-Mail karin.chatelain@zhaw.ch