

**Das Seminar dauert 11 Tage, inklusive Prüfungen.**

<b>Datum</b>		<b>Thema</b>	<b>Durchführungsort</b>
Montag,	18. August 2025	Käsekunde	Hotelfachschule Zürich
Dienstag,	19. August 2025	Käse-Sensorik	Krone Lichtensteig
Dienstag,	26. August 2025	Internationale Käse-Vielfalt, Nord-, Nordwest, Mittel- und Südost-Europa	Hotelfachschule Zürich
Dienstag,	2. September 2025	Käse-Pairing mit Bier, Wein und Spirituosen	Hotelfachschule Zürich
Mittwoch,	3. September 2025	Schweizer Käse-Vielfalt, Ostschweiz, Tessin und Zentralschweiz	Rickenbacher Dorf-Wirtschaft, InterCheese AG, Alpkäserei Untertrübsee
Donnerstag,	4. September 2025	Schweizer Käse-Vielfalt   Ziegenkäse und Schafkäse	Culinarium Alpinum, Stans
Mittwoch,	10. September 2025	Schweizer Käse-Vielfalt, Bern, Jura, Wallis und Romandie	Emmentaler Schaukäserei, Affoltern im Emmental
Montag,	15. September 2025	Internationale Käse-Vielfalt, Frankreich, Italien, Spanien	Krone Lichtensteig
Dienstag,	16. September 2025	Geschichte Schweizer Käse, Professioneller Umgang und Service von Käse	Hotelfachschule Zürich
Dienstag,	23. September 2025	Käse-Begeisterung im Restaurant inkl. sensorische Prüfung	Hotel Krone, Sihlbrugg
Montag,	13. Oktober 2025	Schriftliche Online-Prüfung	findet online statt
Mittwoch,	15. Oktober 2025	Mündliche und praktische Prüfungen	Hotelfachschule Zürich
Montag,	24. November 2025	Zertifikatsfeier	noch offen