

Sensoriksprache

AUSSEHEN

hellgrün

dünnflüssig

leicht trüb

gelblich

Beschreiben wie die Profis - Anwendungen

GERUCH, GESCHMACK

fruchtig

Zitrus

grüner

Kräuter

Zielgruppe

Der Kurs richtet sich an alle, die Lebensmittel beschreiben und deren Eigenschaften kommunizieren wollen.

Auf einen Blick

- Sensoriksprache einfach anwenden

Lernen Sie

- wie Sie Lebensmittel professionell beschreiben und
- deren sensorische Eigenschaften treffend kommunizieren,
- sensorische Spezifikationen, Sensorikclaims und Storytelling kennen.

LERNMETHODEN



AUDITIV

Die Theorieinhalte und Erklärungen sind in Studioqualität eingesprochen und die Audiodateien professionell nachbearbeitet.



VISUELL

Die Theorieinhalte sind visuell mit Bildern und Graphiken untermalt und alle Sprechtexte können mitgelesen werden.



INTERAKTIV

Unsere Theorielektionen beinhalten Interaktionen wie Quizfragen und Selbsttests, bei denen Sie zum Mitmachen angeregt werden.



HAPTISCH

In jedem Kurs gibt es praktische Übungsteile und das Gelernte wird geübt (Learning by Doing).



KOMMUNIKATIV

In den Live Calls können Sie sich mit anderen Kursteilnehmer*innen austauschen und uns Ihre Fragen stellen.






BESCHREIBEN WIE DIE PROFIS – ANWENDUNGEN




INFOS ZUM SENSORIKUM ONLINE KURS

Nach dem Onlinekurs

- kennen Sie drei Anwendungen der Sensoriksprache,
- haben Sie Ihre sensorischen Fähigkeiten auf ein neues Level gebracht, indem Sie besser über Ihre Produkte sprechen und diese somit auch vermarkten können.

Als besonderes Highlight bieten wir Ihnen die Möglichkeit, an zwei Live Calls (zu je 60 min) teilzunehmen. Die Live Calls sind Online-Beratungseinheiten, um Ihre individuellen Fragen zu klären und Ihr Verständnis für den Ablauf von Verkostungen zu vertiefen.

UMFANG	
	Kursumfang: 3 – 4 h (inkl. Live Calls)
	2 Live Calls (zu je 60 Minuten)
	2 Monate Zugang ab Kaufdatum
	E-Learning-Lektionen, Videos, Praxisteile (Übungen und Verkostungen), Tests, Handouts und Vorlagen / Checklisten zum Download
	Zertifikat zum Kursabschluss

KOSTEN	
	€ 179,- zzgl. 20% USt. Einzellizenz (für eine Person)
	€ 895,- zzgl. 20% USt. 5+1 = 6 Lizenzen für den Online Kurs
	Individuelles Angebot möglich academy@sensorikum.at