

SEMINAR

Verkosten wie ein Profi – Wie verkoste ich richtig?

Termin auf Anfrage

Zielgruppe

Personen, die regelmäßig Lebensmittel verkosten und/oder Verkostungen vorbereiten.

Ziele

- Sie schulen Ihren Geschmacks- und Geruchssinn (nach DIN).
- Sie wissen, wie man Struktur in die Verkostungspraxis bringt.

Inhalt

Als Grundlage der Verkostungsarbeit befassen wir uns mit der menschlichen Wahrnehmung. Sie lernen die Sinnesphysiologie und die **richtige Verkostungstechnik** kennen. Anhand eines Geruchsidentifikations- und Grundgeschmackstests nach DIN **testen Sie Ihre Eignung als Verkoster**.

Im zweiten Teil werden Sie mit der **Guten Sensorikpraxis** vertraut und **lernen Methoden**, um Proben zu unterscheiden, zu reihen und zu beschreiben. Gemeinsam diskutieren wir, wie Verkostungen **professioneller und objektiver** gestaltet werden können.

Organisation

Termin auf Anfrage

Vortragende: Elisabeth Buchinger, Sensorikum

Teilnehmer: max. 12 Personen, Durchführungsgarantie ab 2 Teilnehmern

Kontakt

www.sensorikum.at

office@sensorikum.at

+43 650 2043802

Seminarkosten: € 530,-

Der Betrag versteht sich exkl. MwSt. und enthält die Seminarunterlagen und ein Teilnahmezertifikat.