



Weiterbildung 2026

Sensorik-Lizenz Schokolade

Sensorik-Lizenz Schokolade

Schokolade sensorisch beschreiben und beurteilen:

In dieser praxisorientierten Weiterbildung schärfen Sie Ihre Wahrnehmung von Geschmack, Aromatik und Textur. Über sieben Ausbildungsmodulare lernen Sie, die Qualität von Schokolade nach international anerkannten Massstäben nachvollziehbar zu beurteilen und sensorische Erkenntnisse für die berufliche Praxis zu nutzen.

Nach Abschluss der Ausbildung sind Sie in der Lage:

- sensorische Dimensionen von Schokolade strukturiert wahrzunehmen und zu beschreiben
- Qualitätsunterschiede und Einflüsse der Verarbeitung zu erkennen
- Schokolade nach definierten Kriterien nachvollziehbar zu beurteilen
- sensorische Produkteigenschaften zu kommunizieren und Sensorik im betrieblichen Umfeld einzusetzen

Leistungsnachweis:

Schlussprüfung in Theorie und Praxis

Start: 26. Oktober 2026

Dauer: 7 Ausbildungsmodulare und eine Schlussprüfung | 8 halbe Tage

ZHAW Wädenswil | Kosten: CHF 2'450.00

Mit Microcredential (3 ECTS) bei bestandener Schlussprüfung

Kursleitung und -beratung

Karin Chatelain, karin.chatelain@zhaw.ch

ZHAW ILGI Institut für Lebensmittel- und

Getränkeinnovation

Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik

