

Ausbildung zum/zur Sparkling Wine Connaissanceur/Connaissanceuse

Ziel:

Sie verfügen über umfassendes Wissen der Schaumweine aus Österreich, Europa und der neuen Welt. Sie kennen Geschichte und Methoden der Schaumweinerzeugung und wissen durch intensive Produktschulung alles über die richtige Lagerung und den optimalen Service inklusive Gläserkunde. Zahlreiche Verkostungen fließen in den Unterricht mit ein.

Teilnehmer:

Gastronomen/-innen, Führungskräfte und Mitarbeiter/-innen im Service oder Getränkehandel und alle interessierten Personen, die sich fundiertes Wissen zum Thema Schaumweine aneignen möchten, sowie (Diplom-)Sommeliers/Sommelières, die an einer Zusatzausbildung interessiert sind.

Beachten Sie bitte, dass Sie zum Zeitpunkt der Abschlussprüfung mindestens 18 Jahre alt sein müssen.

Inhalt:

Geschichte, Weingesetz, Statistik - die Produktion von diversen Schaumweinprodukten - die Qualitätsschaumweinprodukte aus Österreich - Champagner, Cremants und Co. - die Schaumweinprodukte aus Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, dem übrigen Europa und der Neuen Welt - Sensorik - Exkursion.

Hinweis:

Ihr Vorteil: Kursteilnehmer/-innen erhalten ermäßigten Eintritt beim Kick-off zum 'Tag des österreichischen Sekts'.

Abschluss:

Der Lehrgang schließt mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab. Bei erfolgreichem Abschluss erhalten Sie ein WIFI-Zeugnis. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96429). Prüfungsgebühr: € 150.

Dauer:

48 Lehreinheiten

Termine:

4.4. bis 26.4.19 Do, Fr 9.00-17.00 Uhr (Buchungsnummer: 96129 018)

Kosten:

€ 570,00 inkl. Getränke Prüfung vorgesehen!

