

Einführung in die Vielfalt der österreichischen Weinwelt

Ziel: Von Grünem Veltliner bis zum Zweigelt – in diesem Kurs erhalten Sie einen vielfältigen und bunten Einblick in die Welt des österreichischen Weins. Mittels geschmackvoller Verkostungen und entsprechender Hintergrundinformationen tauchen Sie ein in die Basis der Sommellerie und werden erkennen, was das Thema Wein so besonders macht.

Ideal für Servicemitarbeiter/-innen mit geringen Vorkenntnissen und interessierte Personen, die einen Einblick in die Weinwelt bekommen möchten.

Inhalt: Grundkenntnisse über Wein – Entstehung und Herstellung von Wein – Verkosten, Bewerten und Beschreiben von Wein – die österreichische Sortenvielfalt – österreichische Weinbaugebiete – Basiskenntnisse über Fachausdrücke.

Trainer: Prof. Dr. Walter Kutscher, Diplom-Sommelier

€ 250 inkl. Getränke	12 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
6.4.–18.5.2016	Mi	18.00–20.00 96530 015

Diplom-
Lehrgang



Ausbildung zum/zur Diplom-Sommelier/-Sommelière



www.wifiwien.at/961325



Lehrgangsleiter Prof. Dr. Walter Kutscher, Diplom-Sommelier

„Diplom-Sommelier/-Sommelière sein – das ist mehr als nur ein/-e Kenner/-in der Materie, das ist Vermittlung zwischen Küche und Gast, das ist Eintauchen in die hohe Kunst von Wein und Kulinarik in Theorie und Praxis, das ist die Eintrittskarte in die große Welt der Gastronomie.“

Wirtschaftspate



Harald Krassnitzer

„Ein guter Sommelier ist für mich wie ein perfekter Reiseführer, er leitet mich dorthin, wo ich sonst nie hinkommen würde, zeigt mir Facetten beim Wein, die ich sonst nie erleben könnte, und gestaltet so ein Essen mit Weinbegleitung zu einem positiven Abenteuer – einem Abenteuer mit ‚Mehrwert-Effekt‘.“

Die 3-stufige Weinausbildung des WIFI Wien bietet für Hotel- und Gastgewerbefachleute oder Interessierte die Möglichkeit, sich vom/von der Weinexperten/-expertin bis zum/zur Sommelier/Sommelière Österreich oder sogar zum/zur Diplom-Sommelier/-Sommelière weiterzubilden. Sie ist österreichweit die umfangreichste in diesem Bereich.

Derartige Zusatzqualifikationen bieten in der Gastronomie und im Tourismus enorme Wettbewerbsvorteile für Mitarbeiter/-innen, die die Karriereleiter erklimmen möchten. In verschiedenen Modulen lernen die Teilnehmer/-innen das Basiswissen über die Weinkunde, das sehr hilfreich bei ihrer beruflichen Tätigkeit ist. Sie eignen sich fundierte Kenntnisse in Theorie und Praxis im Bereich Getränk Kunde sowie Weinservice an. Im weiterführenden Lehrgang „Diplom-Sommelier/-Sommelière“ perfektionieren Sie später Ihre Fachkenntnisse und entwickeln sich zum Profi der genussvollen Gästebetreuung.

