

Ausbildung

Ausbildung zum/zur Sommelier/Sommelière Österreich

**Ausbildung zum/zur Diplom
Sommelier/
-ière
128
Lehreinheiten**

**In gezielten und konzentrierten
Einheiten**

**perfektionieren
Sie
Ihre
Kenntnisse
zu
den
österreichi-schen
Weinen
und
ergänzen
Ihr**

Wissen über die internationalen Aspekte der Sommelier-/ Sommelière-Ausbildu ng . Sie

**erweitern
Ihre
sensorischen
Fähigkeiten
und
eignen
sich
das
Werk-zeug
für
die**

Arbeit am Gast sowie in der nationalen als auch internationalen Gastronomie

an.

Der

Schwerpunkt

liegt

vor

allem

im

intensiven

Eintauchen

in die

internationale

Weinwelt

,

wobei

alle

wichtigen

Weinländer

in

Theorie

und

degustatorischer

Praxis

**erörtert
werden**

■

Teilnahmevoraussetzungen :

**o Abgeschlo
ssene Aus
bildung
zum
/
zur
Sommelier/**

-ière

Österreich

(Buchung

s-Nr .
96130)

16.01.20

17 –

04.04.201

7

Ausbildung z

um

/

zur

Diplom

Sommel

ier/

Sommel

ière

o Wei npräse

ntation

Deutsc

h/

Englisch

OW

ein intern ation

al

OG

eträn

keku

nde

Sommelierkurs

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 13. September 2010 um 16:43 Uhr - Aktualisiert Sonntag, den 15. Januar 2017 um 10:39 Uhr

O

Gou

rm et

kun

de

—

**Gen
uss**

wor

ks h

op

Sommelierkurs

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 13. September 2010 um 16:43 Uhr - Aktualisiert Sonntag, den 15. Januar 2017 um 10:39 Uhr

O

Ko

mm

uni

kati

on

und

**Per
sön**

lich

keit

stra

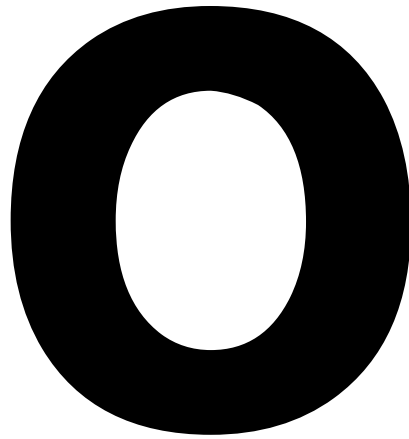
in in

g

Sommelierkurs

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 13. September 2010 um 16:43 Uhr - Aktualisiert Sonntag, den 15. Januar 2017 um 10:39 Uhr



Kä

se

Sommelierkurs

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 13. September 2010 um 16:43 Uhr - Aktualisiert Sonntag, den 15. Januar 2017 um 10:39 Uhr

N

& a



um





ere

Inf

or

ma

tio



ne

n



Sommelierkurs

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 13. September 2010 um 16:43 Uhr - Aktualisiert Sonntag, den 15. Januar 2017 um 10:39 Uhr
