LFI-Zertifikatslehrgang Mostsommelier/ière

Der Most und die Mostkultur spielen eine große Rolle in unserer Gesellschaft und in unserem Brauchtum. Moste entwickelten sich in den letzten Jahren als hochwertiges, zartfruchtiges Getränk und Speisenbegleiter.

Nutzen für die Teilnehmer:innen

Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über Sensorik, Präsentation, Trinkkultur, Gläserkunde, Vermarktung und Produktion von Most zu perfektionieren.

Außerdem steht bei der Ausbildung dasVerkosten und Beschreiben der Produkte sowie das Ausprobieren verschiedener Kombinationsmöglichkeiten von diversen Speisen mit bäuerlichen Getränken (z.B.Most und Käse) im Mittelpunkt.

Inhalt

Besondere Schwerpunkte der Ausbildung sind die Professionalisierung der Sensorik – das Kennenlernen von verschiedenen Mosttypen, die Präsentationstechnik (Mostbeschreibungen), die Verkaufsgesprächs-führung, sowie angewandtes Marketing und Öffentlichkeitsarbeit.

Eckdaten

Die Ausbildung umfasst 120 Unterrichtseinheiten aufgeteilt auf 15 Kurstage.

Zielgruppe

Landwirt:innen mit Grundwissen in der Mostproduktion, Mostproduzent:innen, Mitarbeiter:innen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben

Teilnahmevoraussetzungen

- vollendetes 18. Lebensjahr
- Vorkenntnisse im Bereich der Mostproduktion und/oder der Vermarktung von Most

Information und Anmeldung

Ländliches Fortbildungsinstitut Niederösterreich
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
DI Christine Haghofer
Tel.: 05 0259 26107
E-Mail: christine.haghofer@lk-noe.at

Normal 0 21 false false false DE-AT X-NONE X-NONE
/* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Normale Tabelle"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-priority:99; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm

5.4pt; mso-para-margin-top:0cm; mso-para-margin-right:0cm; mso-para-margin-bottom:10.0pt; mso-para-margin-left:0cm; line-height:115%; mso-pagination:widow-orphan; font-size:11.0pt; font-family:"Calibri","sans-serif"; mso-ascii-font-family:Calibri; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-hansi-font-family:Calibri; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-fareast-language:EN-US;}