

## Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/-ière

Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, das Wissen über die Destillatproduktion zu vertiefen und das Verkosten und Präsentieren von Edelbränden zu erlernen.

Inhalte: Kommunikation und Rhetorik, Organisation und Durchführung von Degustationen, erfolgreiches Präsentieren und Auftreten in der Öffentlichkeit, Veranstaltungsplanung und Organisation, angewandtes Marketing und gezielte Öffentlichkeitsarbeit, Edelbrand- und Likörproduktion, Edelbrandspezialitäten, Speisen, Sensorik, Trink- und Gläserkultur, rechtliche Grundlagen

### Information

<b>Kursdauer:</b>	120 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	615,00 € pro Person gefördert 1.995,00 € pro Person ungefördert
<b>Fachbereich:</b>	Pflanzenbau
<b>Zielgruppe:</b>	Landwirte/innen mit Erfahrung in der Destillatproduktion, Edelbrandproduzenten/innen, Mitarbeiter/innen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben.
<b>Mitzubringen:</b>	Mitnahme von (eigenen) Produkten erforderlich!

### Verfügbare Termine