

Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/iére

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

Kursdauer:	124 Einheiten
Kursbeitrag:	Teilnahmebeitrag ungefördert Teilnahmebeitrag gefördert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Pflanzenbau
Zielgruppe:	Landwirte/innen mit Erfahrung in der Destillatproduktion, Edelbrandproduzenten/innen, Mitarbeiter/innen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben
Mitzubringen:	Vorkenntnisse im Bereich der Destillatproduktion und/oder der Vermarktung von Destillaten

Verfügbare Termine