

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