

Zertifikatslehrgang Ausbildung zum/zur 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: | 825,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 3.700,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 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