
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 ungefordert
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