

## 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

<b>Kursdauer:</b>	124 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	Teilnahmebeitrag ungefördert Teilnahmebeitrag gefördert
<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>	Vorkenntnisse im Bereich der Destillatproduktion und/oder der Vermarktung von Destillaten

### Verfügbare Termine

**01.01.2028 00:00,**

Beginn	01.01.2028 00:00
Ende	02.01.2028 00:00
Örtlichkeit	VA-Ort noch offen,
Kursnummer	3-0088125
Trainer:in	Ing. Andreas Ennser
Veranstalter	LFI Niederösterreich