
Interessent:innen Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier / Edelbrandsommelière

Dieser Zertifikatslehrgang bietet allen Edelbrand- und Likörproduzent:innen, Mitarbeiter:innen in Most- und Buschenschenken und interessierten Personen die ideale Basis, sich Wissen über die Destillatproduktion, Verkostungen und Edelbrandpräsentation anzueignen. Der Schwerpunkt dieses Lehrganges liegt nicht nur in der Vermittlung der Produktionsgrundlagen, sondern in der Vermittlung diverser Vermarktungsmöglichkeiten von Destillaten, Auftreten in der Öffentlichkeit bis zur Kultur.

Die Absolvent:innen werden befähigt, selbstständig Edelbrandverkostungen zu organisieren und durchzuführen, Brände, Liköre, Ansatzschnäpse u.ä. zu präsentieren und 'Events' zu initiieren. Die Beschreibung und Verkostung von Destillaten und Likören soll sich wie ein roter Faden durch die gesamte Ausbildung ziehen und nicht nur an 'Schwerpunkttagen' behandelt werden.

Dauer: 16 Tage, 09:00 - 17:00 Uhr (128 UE)

Interessiert? Dann merken Sie sich für den nächsten Zertifikatslehrgang vor!

Information

Kursdauer:	128 Einheiten
Kursbeitrag:	Der Teilnahmebeitrag wird bei fertiger Planung veröffentlicht
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Pflanzenbau

Verfügbare Termine