

Vinoplevelser 1

Kort fortalt

Du kan informere gæsten om vinens karakteristika og historie og vejlede gæsten i det korrekte valg af vin til bestemte retter. Endvidere kan du smagsvurdere udvalgte vine fra førende vinlande, udarbejde vinkort samt foretage indkøb og opbevaring af vin. Inden for samme målrettede brugergruppe giver uddannelsen kompetencer til at deltage i 48875 Vinoplevelser 2.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du kan fortælle gæsten om vinens karakteristika og historie
- Du lærer vejlede gæsten i det optimale valg af vin til bestemte retter
- Du kan smagsvurdere udvalgte vine fra førende vinlande
- Du får viden om opbevaring af vin, og hvordan du udarbejder vinkort

Fag: Vinoplevelser 1

Fagnummer: 48874	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.551,50

Målgruppe: Medarbejdere der arbejder med servicering, modtagelse og betjening af gæster i forbindelse med ophold og/eller overnatning samt tryghed/sikkerhed i forbindelse hermed.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.551,50

Beskrivelse: Du kan:
- Informere gæsten om vinens karakteristika med hensyn til farve, bouquet, smag, sødme og tørhedsgrad samt gæsteforklare valg af korrekt vin til bestemte retter og menuer på et grundlægende niveau.
- Gæsteforklare om vinfremstilling og vinens historie på basis af grundlægende viden.
- Tolke vinetikettens oplysninger, foretage indkøb og opbevaring af vin samt udarbejde vinkort.
- Smagsvurdere udvalgte vine fra førende vinproducerende lande i verden.

Tilmelding

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888