Også for ledige (6 ugers) | Positivliste Sydjylland



Gæstevejledning om vinens dyrkning & fremstilling

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du overordnet kan skelne mellem forskellige typer af vin på baggrund af dyrkning og fremstillingsmetode. Du lærer, hvad det er, som grundlæggende adskiller de forskellige vintyper fra hinanden, og du får dermed også et grundlag for at kunne vejlede gæsten i valg af vine.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Gæstevejledning om vinens dyrkning & fremstilling

Fagnummer: 48793	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.612,00

Målgruppe: Du har nogen erfaring med at arbejde på hotel eller i restaurant med betjening af gæster i forbindelse med frokost eller middag. Du har et ønske om at få en første og grundlæggende viden om de vine, som din virksomhed tilbyder gæsten. Du vil først og fremmest gerne vide mere om vinens dyrkning, fremstillingsmetode og historie. Hvis du ikke har erfaring med gæstebetjening, anbefales det, at du supplerer kurset med 20818 Tjenerens præsentationsteknikker.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive grundprincipper i vinens historie.
At beskrive forskellige fremstillingsteknikker.
At beskrive forskellige dyrkningsmetoder.
På baggrund af den opnåede viden opnår du færdighed i:
At introducere restaurant- og hotelgæster for forskellige grundtyper af vin
At kvalificere restaurant- og hotelgæsters valg af vine.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.612,00

Tilmelding