Også for ledige (6 ugers)



Gæstevejledning om franske vine og vinområder

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du kan skelne mellem forskellige franske vindistrikter og deres vine. Du lærer, hvad det er, som adskiller de forskellige vindistrikter fra hinanden og hvilke menuer, de enkelte vintyper i særlig grad er velegnet til. Du får dermed også et grundlag for at kunne vejlede gæsten i valg af franske vine.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Gæstevejledning om franske vine og vinområder

Fagnummer: 49924	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.288,00

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.288,00

Tilmelding

Målgruppe: Du har en del erfaring med at arbejde på hotel eller i restaurant med betjening af gæster i forbindelse med frokost eller middag. Du har et særligt ønske om at få større viden om franske vine og deres inddeling i forskellige vindistrikter. Du ønsker med denne viden at blive mere kvalificeret til at vejlede gæsten om, hvilke franske vine - fra hvilke særlige vindistrikter - som er velegnet til valgte menuer/retter. 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 skelne mellem vin fra større franske vinområder herunder Bordeaux, Bourgogne, Loire, Alsace, Rhône og Champagne
At beskrive og vejlede restaurant- og hotelgæster om vinstile fra de større franske vinområder
At beskrive og vejlede restaurant- og hotelgæster om karakteristika, fremstillingsteknikker og dyrkningsmetoder ved forskellige vine fra de større franske vinområder
På baggrund af den opnåede viden opnår du færdighed i:
At vejlede restaurant- og hotelgæster i valg af vine fra de større franske vinområder, herunder om karakteristika, fremstillingsteknikker og dyrkningsmetoder.