

Også for ledige (6 ugers)



Gæstevejledning om andre europæiske vine & områder

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du kan skelne mellem vine og vindistrikter fra forskellige europæiske lande undtagen Frankrig, da der udbydes et selvstændigt kursus om franske vine - 49924. Du lærer, hvad det er, som adskiller de forskellige lande/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 europæiske vine.

Fag: Gæstevejledning om andre europæiske vine & områder

Fagnummer: 49925	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: DKK 2.288,00

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, hvad der adskiller europæiske vine fra hinanden; herunder lærer mere om de vigtigste, europæiske vindistrikter. Du ønsker med denne viden at blive mere kvalificeret til at vejlede gæsten om, hvilke europæiske 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.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.288,00

Tilmelding



Også for ledige (6 ugers)

Herunder er opnået viden, som gør dig i stand til:

At skelne mellem vin fra forskellige lande/vindistrikter i Europa herunder Spanien Italien, Tyskland, Østrig og Portugal.

At beskrive og vejlede restaurant- og hotelgæster om vinstile fra de større Europæiske vinområder.

At beskrive og vejlede restaurant- og hotelgæster om karakteristika, fremstillingsteknikker og dyrkningsmetoder ved forskellige vine fra de større Europæiske vinområder.

På baggrund af den opnåede viden opnår du færdighed i:

At vejlede restaurant- og hotelgæster i vinvalg fra de større Europæiske vinområder, herunder om karakteristika, fremstillingsteknikker og dyrkningsmetoder.