

Også for ledige (6 ugers)



# Gæstevejledning om oversøiske vine og vinlande

## Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du kan skelne mellem vine og vindistrikter i oversøiske lande (Australien, New Zealand og Sydafrika). Du lærer, hvad der 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 oversøiske vine.

## Kontakt

Sandi Madsen  
41721364  
sanm@zbc.dk

## Fag: Gæstevejledning om oversøiske vine og vinlande

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>49927     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 654,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>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 oversøiske vine fra hinanden; herunder lærer mere om de vigtigste, oversøiske vindistrikter. Du ønsker med denne viden at blive mere kvalificeret til at vejlede gæsten om, hvilke oversøiske 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.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 654,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 2.288,00

## Tilmelding



## Også for ledige (6 ugers)

At opnå viden, som gør dig i stand til:

At skelne mellem vin fra de mest kendte oversøiske vinlande, herunder Australien, New Zealand og Sydafrika

At beskrive og vejlede restaurant- og hotelgæster om karakteristika, fremstillingsteknikker og dyrkningsmetoder ved forskellige vine fra de mest kendte oversøiske vinlande, herunder Australien, New Zealand og Sydafrika

På baggrund af den opnåede viden opnår du færdighed i:

At vejlede restaurant- og hotelgæster i valg af vine fra de mest kendte oversøiske vinlande; Australien, New Zealand og Sydafrika, herunder om karakteristika, fremstillingsteknikker og dyrkningsmetoder.