



# Gastronomisk forståelse i vinsammensætning

## Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du kan vælge vine, som er tilpasset gæstens menuvalg og du lærer at vejlede gæsten i den forbindelse. Du lærer, hvordan vin og menu sensorisk understøtter hinanden i forhold til gæstens samlede oplevelse.

## Hold

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

## Kontakt

ZBC  
55788888

## Fag: Gastronomisk forståelse i vinsammensætning

<b>Fagnummer:</b> 49928	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.202,25

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 624,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 2.202,25

**Målgruppe:** Du er udlært tjener, eller har tilsvarende kompetencer, samt en del erfaring i at arbejde med gæstebetjening på hotel og/eller i restaurant. Du ønsker at lære mere om, hvordan du kan vejlede gæsten i valg af vine, som er afstemt efter den valgte menu. Du lærer, hvordan valg af vine kan understøtte gæstens smagsoplevelser. Og i den forbindelse også, hvilken temperatur forskellige vine skal have i forhold til typiske menuer.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for valg af vine til menu under hensyntagen til grundlæggende regler ved vin- og menusammensætning.

På baggrund af den opnåede viden opnår du færdighed i:

At vejlede restaurant- og hotelgæster i valg af vine i henhold til den sensoriske oplevelse, som vinen og retten tilsammen bidrager til, herunder korrekt serveringstemperatur.

## Tilmelding

