Positivliste Sydjylland



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.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Gastronomisk forståelse i vinsammensætning

Fagnummer: 49928	**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 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.