



Vinoplevelser 2

Kort fortalt

Du kan vejlede gæster om valg af vin på baggrund af viden om typer, dyrkning og fremstillingsmetoder. Du kan endvidere planlægge og sammensætte menuer og hertil vælge passende vine. Det forudsættes, at deltageren enten har gennemført "Vinoplevelser 1" inden for pågældende brugergruppe eller har tilsvarende kvalifikationer.

Hold

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

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at vejlede gæster om valg af vin på baggrund af viden om typer, dyrkning og fremstillingsmetoder
- Du lærer at planlægge og sammensætte menuer og hertil vælge passende vine
- Du får viden om, hvordan du planlægger menuer ud fra et givent koncept og gastronomisk speciale, og kan vælge vine under hensyntagen til råvarer, gastronomiske produktionsmetoder og kultur/traditioner.

Fag: Vinoplevelser 2

Fagnummer: 48875	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.551,50

Målgruppe: Medarbejdere der arbejder med servicering, modtagelse og betjening af gæster i forbindelse med ophold og/eller overnatning samt tryghed/sikkerhed i forbindelse hermed.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.551,50

Beskrivelse: Du kan:

- Vejlede gæster om valg af vin på baggrund af viden om vindyrkning, vintyper, fremstillingsmetoder og sensorisk.
- Sammensætte menuer med hensyntagen til specielle ønsker og sætte vine dertil.
- Planlægge menuer ud fra et givent koncept og gastronomisk speciale og vælge vine under hensyntagen til råvarer, gastronomiske produktionsmetoder og kultur/traditioner.
- Vejlede gæster ud fra deres kulturelle baggrund samt spise- og drikkevaner.
- Sammensætte menuer med drikkevarer ud fra viden om vinens smag i sig selv og i samspil med mad.

Tilmelding