



Gæstevejledning om amerikanske vine og vinområder

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du kan skelne mellem vine og vindistrikter i Nord- og Sydamerika. 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 amerikanske vine.

Kontakt

Sandi Madsen
41721364
sanm@zbc.dk

Fag: Gæstevejledning om amerikanske vine og vinområder

Fagnummer:
49926

Varighed
3 dage

AMU-pris:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.202,25

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 amerikanske vine fra hinanden; herunder lærer mere om de vigtigste, amerikanske vindistrikter. Du ønsker med denne viden at blive mere kvalificeret til at vejlede gæsten om, hvilke amerikanske 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 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.551,50

Også for ledige (6 ugers)

At opnå viden, som gør dig i stand til:

At skelne mellem vin fra de mest kendte vinområder i Nord- og Sydamerika.

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

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

På baggrund af den opnåede viden opnår du færdighed i:

At vejlede restaurant- og hotelgæster i valg af vine fra vigtige amerikanske vinområder, herunder om karakteristika, fremstillingsteknikker og dyrkningsmetoder.

Tilmelding