

Stundenplan 2430 ZL Ausbildung zum/zur Mostsommelier/-ière

Kursbetreuung: Maria Mittermair



Tag	Datum	Zeit	UE	Inhalt	Referenten	Kursort
Mi	6.11.2024	09:00-11:30	4	Begrüßung – Organisation Persönlichkeitsbildung und Kommunikation	Christiane Kaltseis Viktoria Minichberger Maria Mittermair	Holzquadrat, Gewerbestraße 9, 4541 Adlwang
		12:30-15:00	2	Einführung in der Mostkultur/-geschichte	Josef Hummer	
		15:00 -17:00	2	Bedeutung alter Obstsorten, Pomologie <i>Eigene Sorten mitnehmen - Möglichkeit zur Bestimmung!</i>	Klaus Strasser	
Do	7.11.2024	09:00-12:30	4	Sensorik: Grundlagen, Geschmacksrichtungen, Sensorik und Beschreibung	Johann Steiner	Mostschenke Kuglbauer, Schürzendorf 13 4550 Kremsmünster
		13:00-15:30	2,5	Heurigenmenü mit Mostbegleitung	Konrad Bischof	
Mi	04.12.2024	09:00-17:00	8	Grundschulung Sensorik, Sprache & Vokabular rund um den Most	Andreas Ennser	Mostschenke Kuglbauer, Schürzendorf 13 4550 Kremsmünster
Mo	9.12.2024	09:00-17:00	8	Sommelierkunde, Trink- und Gläserkunde, Aufgaben als Sommelier, Erlernen der Mostsprache, Geschmackstraining	Eric Bouton	Mostschänke Lohwiesen Aichbergstraße 62, 4060 Leonding
Di	07.01.2025	09:00-17:00	8	Persönlichkeitsbildung, Produktpräsentation und Auftreten	Kurt Hattinger	Obermayrhofergut, Fam. Weigerstorfer, Furtberg 20, 4540 Bad Hall
Mi	8.01.2025	09:00-17:00	8	Verkauf und Produktpräsentation	Kurt Hattinger	Obermayrhofergut, Fam. Weigerstorfer, Furtberg 20, 4540 Bad Hall
Di	14.1.2025	09:00-12:00	4	Kochen mit Most, Most in der Küche, Food-Pairing	Monika Sohneg	LK Kirchdorf Steyr, Holz- haus 1b, 4541 Adlwang
		13:00-17:00	4	Verkostung der eigenen Produkte <i>Eigene Mostprodukte mitnehmen</i>	Johann Steiner	
Do	16.1.2025	08:30-09:30	1	Rechtliches: Gewerberecht und Sozialrecht	Manuela Lang	Online über ZOOM
		09:30-10:30	1	Rechtliches: Steuer und Zusatzsteuer	Sieglinde Jell- Anreiter	
		10:45: 12:15	1,5	Produktpreiskalkulation	Maria Mittermair	
Di	28.1.2025	09:00-12:30	4	Most und Speck, Most und Käse	Martin Rogenhofer	Betrieb Öllinger

Stundenplan 2430 ZL Ausbildung zum/zur Mostsommelier/-ière

Kursbetreuung: Maria Mittermair



		13:00-15:30	2	Rechtliches in der Mostproduktion: Aufzeichnungen Mostproduktion - Kellerbuch" und "Obstweinverordnung"	Josef Spath	Au 6 4550 Kremsmünster
		15:30-17:00	2	Lebensmittelkennzeichnung & Hygiene	Maria Mittermair	
Mi	12.02.2025	09:00-17:00	8	Marketing	Daniela Pühringer	Holzquadrat, Gewerbestraße 9, 4541 Adlwang
Do	13.02.2025	09:00-17:00	8	Most und Kost, Most als Speisebegleiter in der modernen, leichten Küche <i>eigene Autos - Fahrgemeinschaften</i>	Marianne Edermayr	Gafringerwirt Mittergafring 4 3324 Euratsfeld
Di	25.2.2025	09:00-17:00	8	Professionelle Mostproduktion <i>eigene PKWs /Fahrgemeinschaft.</i>	Manfred Gössinger	HBLA Klosterneuburg Wiener Straße 74 oder Agnesstraße 3400 Klosterneuburg
Mi	26.2.2025	08:00-16:00	8	Professionelle Mostproduktion	Manfred Gössinger	
MO 10.3.2025 Abgabe Abschlussarbeit auf e.lfi.at						
Mi	12.03.2025	09:00-17:00	8	Präsentationstechniken & Probepäsentation	Kurt Hattinger Maria Mittermair	Obermayrhofergut, Fam. Weigerstorfer, Furtberg 20, 4540 Bad Hall
Mo	31.03.2025	09:00-17:00	8	Abschlusspräsentationen	Christiane Kaltseis Viktoria Minichberger Johann Steiner Kurt Hattinger Maria Mittermair	Obermayrhofergut, Fam. Weigerstorfer, Furtberg 20, 4540 Bad Hall
Di	01.04.2025		8	Exkursion mit Bus		

Änderungen vorbehalten!

Voraussetzungen für einen positiven Abschluss des Lehrgangs:

- ✓ Mindestens 80%ige Anwesenheit
- ✓ Positive Erfüllung aller Aufgabenstellungen
 - Schriftlich: Betriebs- und Marketingkonzept Produktpreiskalkulation, Eigenkontrollsystem
 - Mündlich 15 Minuten: Auszug aus dem Betriebs- und Marketingkonzept + Mostverkostung und -beschreibung