Ausbildung zum:zur Mostsommelier:ière

Zertifikatslehrgang

Schon die Kelten, Germanen und schließlich die Römer haben den aus der Birne gewonnenen Most getrunken und sch

Mostkultur und Mostkulinarium werden heute auch in unserer gastronomischen Landschaft immer gefragter.
Ausgebildete Mostsommeliers sind Fachfrauen und Fachmänner, die nach Abschluss des Lehrgangs selbstständig die Qualität von Most und anderen Mostprodukten beurteilen und einschätzen können.
Sie sollen als Bindeglied zwischen Gastronomie, Produzent und Konsument fungieren.
Sie erwerben die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten, um das Erlernte selbstständig in die Praxis umzusetzen.

Aus dem Inhalt:

- Produktionsverfahren von Saft, Most, Spezialprodukten
- Professionelle Kellerwirtschaft
- Geschichte und regionale Sortenkunde
- Präsentationstechniken und kommentierte Verkostungen
- Beratung von Kundschaften
- Mostkultur und Kulinarium
- Abschluss: Vorstellen der Projektarbeit und Vorführung einer Verkostung

Der Lehrgang wird alle zwei Jahre angeboten. Für die Teilnahme an der nächsten Zertifikatsausbildung können Sie gerne Kontakt mit uns aufnehmen.

120 Unterrichtseinheiten
Änderungen vorbehalten

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer: 2430