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:

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

Änderungen vorbehalten

124 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 440,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 1.285,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung veranstaltergefördert. https://ooe.lfi.at/foerderhinweis

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 2430i