

Zertifikatslehrgang „Ausbildung zum Edelbrandsommelier“

Veranstaltungsnummer: 2100316001

Ziele des Lehrgangs:

- Edelbrandsommeliers sind „Botschafter“ ihrer Region. Sie können ihre Veranstaltungen in Eigenverantwortung auf ihren Höfen oder in Zusammenarbeit mit Tourismusorganisationen, Hotels und Gastronomie, sowie den Ortsgemeinden und vielen anderen regionalen Einrichtungen anbieten. Sie tragen die Kultur rund um Edelbrände in die Regionen.
- Edelbrandsommeliers tragen zur Bewusstseinsbildung beim Konsumenten für bäuerliche Spezialitäten bei. Damit steigern sich auch die Absatzmöglichkeiten für die bäuerlichen Spezialitäten der Region und die des eigenen Betriebes.
- Selbstständiges Organisieren und Durchführen von Degustationen und Präsentationen, sowie regionalen „Events“
- Aufbau einer neuen Dienstleistung
- Aufbau eines Netzwerkes
- Stärkung der bäuerlichen Betriebe durch ein „zusätzliches Standbein“

Zielgruppe:

Interessierte, Destillatproduzentinnen und – Produzenten, Bäuerinnen und Bauern im Haupt-, Zu- und Nebenerwerb, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Buschenschenken, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastronomie, Gastronomen und Getränkehändler

Teilnahmevoraussetzungen:

Vorkenntnisse im Bereich der Destillatproduktion, Vermarktung von Destillaten sind hilfreich

Mindestalter: 18 Jahre – außer der Teilnehmer/die Teilnehmerin benötigt die Ausbildung für berufliche Zwecke.

Zeit, Umfang:

12 Tagesseminare, jeweils von 09:00 bis 17:00 Uhr

6 Abendseminare, jeweils von 18:30 bis 22:00 Uhr

1 Prüfungstag

Termine vom 19. April bis 23. Juni 2017

Für einen positiven Abschluss des Lehrgangs (Zertifikat) ist neben der Abschlussprüfung eine 80%-ige Anwesenheit erforderlich.

Teilnehmerzahl: 12 bis max. 20 Personen

Organisation:

Ing. Ulrich J. Zeni
LFI Tirol, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
T: 05 92 92-1507

Anmeldung:

Mit den zwei Formularen in der Beilage (Anmeldeformular und Geschäftsbedingungen des LFI).
Sie können die Anmeldeformulare auf dem Postweg, per Fax oder eingescannt mittels E-Mail übermitteln.
T: 05 9292-1111
E: lfi-kundenservice@lk-tirol.at

Teilnehmerbeitrag:

€ 1.950,00 inklusive sämtlicher Unterlagen, Fachbuch, Führungen, Verkostungen, Degustationsmenüs

Anmeldeschluss:

Donnerstag, 16. Jänner 2017. Dieser Tag ist auch der letzte Termin für eine kostenlose Stornierung – siehe Geschäftsbedingungen.

Mögliche Förderungen:

Tirol:

Bildungsgeld „update“: Weitere Informationen, Förderrichtlinien und den Online-Förderantrag finden Sie unter: [Bildungsgeld-update | Land Tirol](#).
Für die Zuerkennung der Basisförderung ist unter anderem eine mindestens 75%ige Anwesenheit beim Lehrgang erforderlich.

Vorarlberg:

Einen Bildungszuschuss gewährt das Land Vorarlberg. Weitere Informationen, Förderrichtlinien und Anträge finden Sie unter www.bildungszuschuss.at

Salzburg:

Salzburger Teilnehmer können für die berufsqualifizierende Bildungsmaßnahme die Förderung über den Salzburger Bildungsscheck (allgemeine Bildungsförderung vom Land Salzburg) in Anspruch nehmen. Nähere Information zu den Förderbedingungen finden Sie unter www.salzburg.gv.at/bildungsscheck

Zahlungsbedingungen:

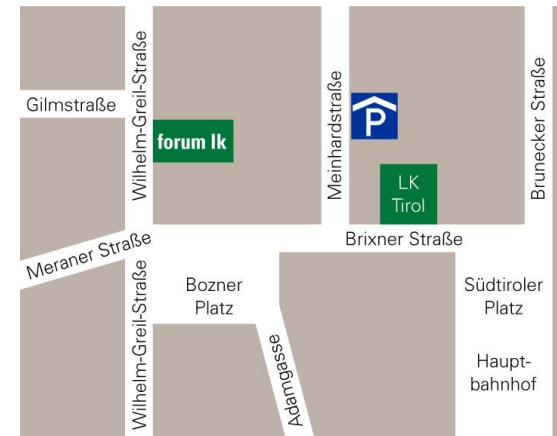
Der angegebene Teilnehmerbeitrag kann in einem Betrag am 19. April 2017 oder in 2 Raten bezahlt werden. Sie erhalten eine Gesamt- oder zwei Teilrechnungen. Die Kosten für Verpflegung und Unterkunft sind im Teilnehmerbeitrag nicht enthalten.

Veranstaltungsort 1:

forum lk (Fortbildungs- und Veranstaltungszentrum der LK Tirol)
6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
Tel. 05 92 92-1112

Wegbeschreibung:

Nähe Bozner Platz (5 Gehminuten vom Hauptbahnhof Innsbruck)
Parkmöglichkeit in der Meinhardgarage zum Preis von € 7,00 für 9 Std.
(Ermäßigungsticket im Büro des forum lk erhältlich).



Veranstaltungsort 2:

Hotel Königgut - www.koeniggut-salzburg.at
Oberfeldstr. 1
5071 Wals bei Salzburg
T: [+43-662-850393](tel:+43662850393)
E: hotel@koeniggut-salzburg.at

Veranstaltungsort 3:

Michelehof
Familie Büchele
Marktstraße 26
6971 Hard
T +43 5574 72412

Veranstaltungsort 4:

Brennerei Turabauer - www.maass-brand.at
Gerhard Maass
Obergasse 10a
6522 Prutz/Tirol

Ausbildungsplan:

Datum	Ort	Inhalt	Referent	Zeit
Mi, 19. April 2017	forum Innsbruck	Einführung, Geschichte und Kultur <ul style="list-style-type: none"> - Kennen lernen - Einführung in die nationalen und internationalen Regionen - Geschichtliche Produktion - Verschiedene Sorten und Arten von Destillaten (mit Verkostung) 	Ing. Ulrich J. Zeni	09.00 – 18.00 Uhr
Do, 20. April 2017	forum Innsbruck	Einführung, Geschichte und Kultur <ul style="list-style-type: none"> - Beschreibung und Verkostung von überregionalen und internationalen Destilaten Produktion und Produkte - Teil 1 <ul style="list-style-type: none"> - Produkte und Herstellungsverfahren - Rohstoff - Maische – Brand - Getreidebrände und Whisky 	Ing. Ulrich J. Zeni	09.00 – 18.00 Uhr
	Bernerei Ebner Absam	Besichtigung und Praxis auf einem Leitbetrieb in der Region <ul style="list-style-type: none"> - Geschichte, Kultur am Beispiel Ebner - Produkte und Herstellungsverfahren - Verkostungspräsentation, Trink und Gläserkultur - Führung, Verkostung, Brennerei/Brauerei, Degustationsmenü 	Ing. Ulrich J. Zeni	18:30 – 22:00
Fr, 21. April 2017	forum Innsbruck	Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation - Teil 1 <ul style="list-style-type: none"> - Kommunikation, Rhetorik - Persönliches Auftreten - Sicheres Auftreten in der Öffentlichkeit - Moderation Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation - Teil 2 <ul style="list-style-type: none"> - Umfeld einer Präsentation (Musik, Trunk, Tischkultur) - Theorie - Präsentationstechniken - Theorie - Sicheres Auftreten in der Öffentlichkeit - Moderation - Theorie 	Mag. Gerald Kern	09.00 – 18.00 Uhr

Datum	Ort	Inhalt	Referent	Zeit
Salzburg				
Mo, 08. Mai 2017	Hotel Königgut, Wals	Kultur und Kulinarium rund um den Brand - Teil 1 <ul style="list-style-type: none"> - Sensorik - Brände, Ansatzbrände, Liköre, Spirituosen - Verkostung und Beschreibung von Destillaten 	Ing. Andreas Ennser	09.00 – 18.00 Uhr
Di, 09. Mai 2017	Hotel Königgut, Wals	Produktion und Produkte - Teil 2 <ul style="list-style-type: none"> - Produkte und Herstellungsverfahren - Rohstoff - Maische - Brand - Brennen - Technik und Verkostung - Ursachen von Fehlern, Erkennen von Fehlern, Beschreiben und vermeiden von Fehlern - Quaitätsparameter, Sortenkunde 	Ing. Ulrich J. Zeni	09.00 – 18.00 Uhr
	Rudi Huber, St. Johann i.P.	Besichtigung und Praxis auf einem Leitbetrieb in der Region <ul style="list-style-type: none"> - Umfeld einer Präsentation (Musik, Trunk, Tischkultur) - Präsentationstechniken und Moderation in der Praxis - Verkostung und Beschreibung von Destillaten und Likören - Führung und Verkostung in der Brennerei 	Ing. Ulrich J. Zeni	18:30 – 22:00
Mi, 10. Mai 2017	Hotel Königgut, Wals	Rechtliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelcodes - Sozial- und Steuerrecht Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation - Teil 3 <ul style="list-style-type: none"> - Kalkulation - Markttrends und Verkaufsstrategien 	Ing. Ulrich J. Zeni	09.00 – 18.00 Uhr
	Walser Brennkeller	Besichtigung und Praxis auf einem Leitbetrieb in der Region <ul style="list-style-type: none"> - Umfeld einer Präsentation (Musik, Trunk, Tischkultur) - Präsentationstechniken und Moderation in der Praxis - Verkostung und Beschreibung von Distillaten und Likören - Zigarrenabend mit Edelbränden 	Ing. Ulrich J. Zeni	18:30 – 22:00
Do, 11. Mai 2017	Hotel Königgut, Wals	Produktion und Produkte - Teil 3 <ul style="list-style-type: none"> - Sensorik - Brände, Ansatzbrände, Liköre, Spirituosen - Verkostung und Beschreibung von Destillaten - Likörverkostung 	Ing. Georg Innerhofer	09.00 – 18.00 Uhr

Datum	Ort	Inhalt	Referent	Zeit
Vorarlberg				
Mo, 29. Mai 2017	Michelehof, Hart	Kultur und Kulinarium rund um den Brand - Teil 2 <ul style="list-style-type: none"> - Sensorik - Brände, Ansatzbrände, Liköre, Spirituosen - Verkostung und Beschreibung von Destillaten - Apfel, Birne, Quitte 	Ing. Ulrich J. Zeni	09.00 – 18.00 Uhr
Di, 30. Mai 2017	Michelehof, Hart	Kultur und Kulinarium rund um den Brand - Teil 2 <ul style="list-style-type: none"> - Sensorik - Brände, Ansatzbrände, Liköre, Spirituosen - Verkostung und Beschreibung von Destillaten - diverse Bitterspirituosen Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation - Teil 4 <ul style="list-style-type: none"> - Markttrends - Öffentlichkeitsarbeit - Werbemittel: Folder, PR-Arbeit, Fotos.... - Kalkulation der Dienstleistung - Verkaufsstrategie 	Ing. Ulrich J. Zeni Thomas Kahn	09.00 – 18.00 Uhr
	Brennerei Bruno Broger in Klaus	Besichtigung und Praxis am Michelehof <ul style="list-style-type: none"> - Verkaufsstrategien in der Praxis - Präsentation bzw. Beurteilung der Öffentlichkeitsarbeit am praktischen Beispiel - Käse und Brand in einer Brennerei - 	Ing. Ulrich J. Zeni	18:30 – 22:00
Mi, 31. Mai 2017	Michelehof, Hart	Kultur und Kulinarium rund um den Brand Teil 4 <ul style="list-style-type: none"> - Sensorik - Brände, Ansatzbrände, Liköre, Spirituosen - Verkostung und Beschreibung von Destillaten - Zwetschke, Kirsche, Pflaume und Co. 	Ing. Ulrich J. Zeni	09.00 – 18.00 Uhr
	Brennerei Kurt Dörler in Höchst	Kultur und Kulinarium rund um den Brand – Teil 3 <ul style="list-style-type: none"> - Verkostungspräsentation, Trink und Gläserkultur - Exkursion zu einem Leitbetrieb in der Region - Kochen mit Bränden - Mix- und Bargetränke, Cocktails mit Bränden und Likören 	Arthur Nägele	18:30 – 22:00
Do, 01. Juni 2017	Michelehof, Hart	Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation - Teil 3 <ul style="list-style-type: none"> - Reklamationsmanagement und Umgang mit Kunden - Das Verkaufsgespräch erfolgreich gestalten 	Norbert Waldnig	09.00 – 18.00 Uhr

Datum	Ort	Inhalt	Referent	Zeit
Tirol				
Do, 22. Juni 2017	Brennerei Maass Gerhard Prutz	Produktion und Produkte - Teil 3 <ul style="list-style-type: none"> - Beeren und Spezialitäten Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation am Beispiel Tiroler Edle <ul style="list-style-type: none"> - Diskussion zu Markttrends - Öffentlichkeitsarbeit - Verkaufsstrategie - Umfeld einer Präsentation - Schokolade und Brand 	Ing. Ulrich J. Zeni	09.00 – 18.00 Uhr

Datum	Ort	Inhalt	Referent	Zeit
Tirol				
Fr, 23. Juni 2017 ABSCHLUSSTAG	Brennerei Maass Gerhard, Prutz	Abschlusspräsentation Präsentation der Abschlussarbeit (inkl. Veranstaltungs- und Marketingkonzept) Verkosten, Beschreiben und Interpretieren einer Verkostungsprobe (Verkostungsprobe wird von der Prüfungskommission zur Verfügung gestellt)	Ing. Ulrich J. Zeni Referent Sbg., Vbg. GF LFI Tirol	09.00 – 18.00 Uhr
	Brennerei Maass Gerhard, Prutz	Besichtigung und Praxis auf einem Leitbetrieb in der Region <ul style="list-style-type: none"> - Produkte und Herstellungsverfahren - Verkostungspräsentation, Trink und Gläserkultur - Kochen mit Bränden - Kombination von Destillaten mit Süßspeißen, Schokolade und Käse - Mix- und Bargetränke, Cocktails mit Bränden und Likören - Führung, Verkostung - Degustationsmenü 6-Gänge 	Ing. Ulrich J. Zeni Referent Sbg., Vbg. GF LFI Tirol	Ab 18.00 Uhr