
Zertifikatslehrgang: Ausbildung zur Mostsommelière / zum Mostsommelier - Interessenten

Dieser Zertifikatslehrgang bietet allen Mostproduzent:innen, Gastronomen und interessierten Personen die ideale Basis, sich Wissen über die Mostgeschichte, -produktion und -verkostung anzueignen. Es werden Vermarktungsmöglichkeiten aufgezeigt, Produktpräsentationen erläutert und durch persönlichkeitsbildende Elemente ergänzt. Die Lehrgangsabsolvent:innen können selbstständig Mostverkostungen organisieren, Most mit Speisen präsentieren & kombinieren und Events in diesem Umfeld initiieren.

Inhalte der Ausbildung:

- 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

(Änderungen vorbehalten)

Interessiert? Dann merken Sie sich für den nächsten Zertifikatslehrgang vor!

Vormerkungen sind bis 30. Juni 2023 möglich.

Wenn sich genügend Interessentinnen & Interessenten finden, planen wir den nächsten Lehrgang mit Start Anfang 2024.

Information

Kursdauer: 0 Einheiten

Fachbereich: Direktvermarktung, Pflanzenbau

Verfügbare Termine