
Zertifikatslehrgang: Ausbildung zur Mostsommelière / zum Mostsommelier

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 Lehrgangabsolvent: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)

Information

Kursdauer: 120 Einheiten

Kursbeitrag: 525,00 € Kursgebühr gefördert (Landwirtschaftl.
Betriebsnummer)
2.625,00 € Kursgebühr
LE14-20

Fachbereich: Einkommenskombination, Direktvermarktung,
Pflanzenbau

Verfügbare Termine