

Grundkenntnisse: Aperitif, Digestif und Wein

Für Quereinsteiger und Azubis Werden Sie an einem Tag zum Weinkenner!

Gerade Quereinsteiger und Azubis sind beim Thema Wein, Aperitifs, Digestifs überfordert.

In diesem Crashkurs erfährt man die wichtigsten Grundkenntnisse zu diesen Themenbereichen und erhält einen Überblick über den verschiedenen Aperitifs, Weine und Spirituosen.

Inhaltsauszug:

- Grundkenntnisse in Weinkunde
- Weinwissen für Einsteiger
- Trinktemperaturen
- Rebsorten
- Herstellungsverfahren von Weinen
- Weinservice
- Korrespondenz von Weinen:
- Welcher Wein passt zu welchem Gericht?
- Überblick von den verschiedenen Aperitifs und Digestifs



**Auch als Inhouseschulung - vor allem für
Saisonbetriebe - sehr zu empfehlen!**

Kursnummer:	BOT40001
Dauer:	1 Tag
Termin:	Mo., 13.05.2024 von 09:00 bis 15:30 Uhr
Referentin:	Manuela Heizler , Systemische Beraterin und Business Coach, Entspannungstrainerin, Ausbildungsbotschafterin des BHG für den Landkreis Cham, Heizler Gastronomie Cham
Kursgebühr:	165,00 € inkl. Kursunterlagen und Verpflegung
Ort:	Tasching bei Cham

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!