

Grundkenntnisse: Aperitif, Digestif und Wein

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

NEU

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



Kursnummer:	BNT50021
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 07.02.2023 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:	Cham

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Manuela Heizler

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 16.01.2023!