

Kursusnummer: 40988

ULTIMATIVE VINOLEVELSER

Få en sensorisk vinkel på din viden om vin



Varighed 3 dage

Kursusperiode

Du kan se ledige kursusdatoer på www.hrs.dk – kurser/efteruddannelse.

Formål med kurset

Du får på dette kursus en sensorisk vinkel på din viden om vin samtidig med, at der gås i dybden med specielle vinområder og arbejdes med at lave menu- og vinsammensætning ud fra specielle krav og ønsker.

Du lærer:

- vejlede gæster om valg af vin på baggrund af viden om vindyrkning, vintyper, fremstillingsmetoder og sensorik;
- sammensætte menuer med hensyntagen til specielle ønsker og at kunne sætte vine dertil;
- planlægge menuer og vælge vine under hensyntagen til råvarer, gastronomiske produktionsmetoder og kulturer og traditioner;
- sammensætte menuer med drikkevarer ud fra viden om oplevelse af vinens smag i sig selv og i forhold til mad;

- vejlede gæster under hensyntagen deres kulturelle baggrund og spise- og drikkevaner.

Bedømmelse

Skolen udsteder uddannelsesbevis ved tilfredsstillende gennemførelse af kurset.

Pris

Deltagerbetaling er kr. 354,- for alle deltagere, der hører under arbejdsmarkedsuddannelsens målgrupper, og du kan søge om VEU-godtgørelse for perioden, du er på kursus.

Målgruppe

Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte såvel som ikke-faglærte) beskæftiget som tjener.

Tilmelding

Du skal tilmelde dig dette kursus via www.efteruddannelse.dk. Har du spørgsmål til kurset eller til den elektroniske onlinetilmelding på www.efteruddannelse.dk, kan du kontakte kursusadministrationen på tlf. 3386 2200 eller e-mail kursus@hrs.dk.

