

Ausbildungsplan Edelbrandsommelier

Modul	Inhalte	Unterrichtseinheiten
Einführung, Geschichte und Kultur	<ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die nationalen und internat. Regionen • Geschichte der Produktion • Verschiedene Sorten und Arten von Destillaten (mit Verkostung) • Beschreibung und Verkostung von überregionalen und internationalen Destillaten 	16 UE
Produktion	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte und Herstellungsverfahren • Erkennen, beschreiben und vermeiden von Fehlern • Exkursion zu einem „Leitbetrieb“ in der Region • Qualitätsparameter, Sortenkunde 	28 UE
Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation, Rhetorik, Präsentation und Moderation • Umfeld einer Präsentation (Musik, Trunk, Tischkultur) • Persönliches Auftreten • Kundengespräch (Argumentation, Kundenbindung) • Öffentlichkeitsarbeit und Werbemittel • Kalkulation • Markttrends und Verkaufsstrategie 	40 UE
Kultur und Kulinarium rund um den Brand	<ul style="list-style-type: none"> • Sensorik • Verkostung und Beschreibung von Bränden und Likören • Sortenkunde, Geschichte und Sprache – Vokabular rund um den Brand • Verkostungspräsentation, Trink- und Gläserkultur • Kochen mit Bränden • Kombination von Destillaten mit Süßspeisen, Schokoladen und Käse • Mix- und Bargetränke • Ernährungsphysiologie • Umgang mit alkoholischen Getränken 	32 UE

Rechtliche Grundlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelcodex • Sozial- und Steuerrecht 	4 UE
Abschlussprüfung	<ul style="list-style-type: none"> • Präsentation durch die Lehrgangsteilnehmer 	8 UE
Summe		128 UE