

## Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier

Der Zertifikatslehrgang bietet allen Edelbrandproduzent/innen und interessierten Personen die Möglichkeit, ihr Wissen über Destillatproduktion, Verkostung und Edelbrandpräsentation zu vertiefen.

Die Ausbildung ermöglicht Ihnen selbstständig professionelle Edelbrandverkostungen zu organisieren und durchzuführen. Sie vertiefen Ihr Wissen über Präsentation, Produktion und Vermarktung. Die Verkostung und Beschreibung von verschiedenen Produkten ist ebenso ein wichtiger Teil der Ausbildung.

### Inhalt:

- Organisation und Durchführung von Verkostungen
- Produktpräsentation
- Kultur und Kulinarium rund um den Brand
- Edelbrand- und Likörproduktion
- rechtliche Grundlagen
- Marketing und Öffentlichkeitsarbeit
- Sensorik
- Persönlichkeitsbildung
- Lehrausgang

## Information

<b>Kursdauer:</b>	128 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	2.340,00 € ungefördert 476,00 € gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Einkommenskombination, Direktvermarktung, Pflanzenbau
<b>Zielgruppe:</b>	Bauern und Bäuerinnen, Destillatproduzent/innen, Mitarbeiter/innen von Buschenschänken und Gastronomiebetrieben, Interessierte am Wissen rund um Destillate

## Verfügbare Termine