

ANMELDUNG UND INFORMATIONEN

ANMELDUNG

ab sofort möglich
Anmeldeunterlagen: www.hswt.de/ilm
oder Anmeldeformular per Mail anfordern : ilm@hswt.de

Bitte beachten Sie die Anmeldefristen.
Teilnahme an den Seminaren mit Verkostung ab 18 Jahren.

VERANSTALTUNGSORT

Alle Kurse finden in Freising-Weihenstephan statt:
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Gebäude H14
Lange Point 2 | 85354 Freising

ANMELDEFRISTEN

Edelbrand-Sommelier/-e-Ausbildung 2017
Anmeldeschluss: 28.11.2016

Vermarktung von Edelbränden
Anmeldeschluss: 13.01.2017

Edelbrand-Sensorik
Anmeldeschluss: 17.02.2017

Präsentation und Vorstellung meines Betriebes
Anmeldeschluss: 17.02.2017



KONTAKT

ANSCHRIFT

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Institut für Lebensmitteltechnologie
Gebäude H6
Am Staudengarten 11 | 85350 Freising

KONTAKT

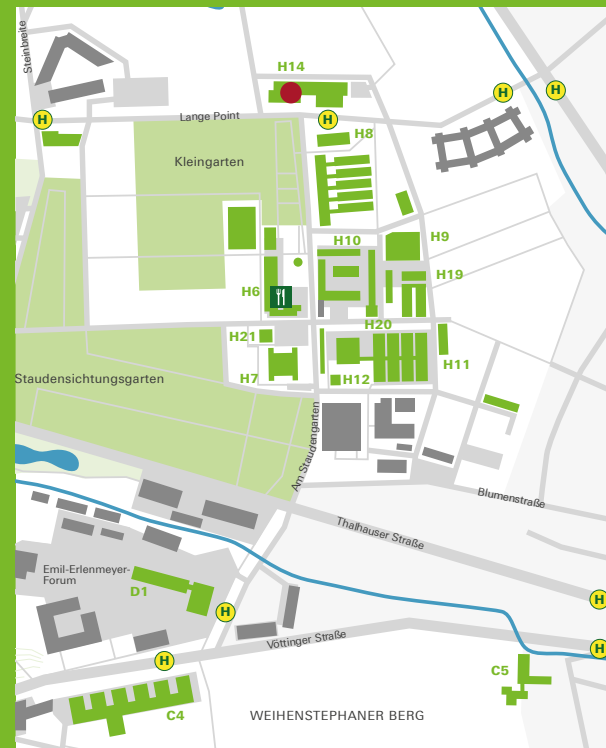
Sekretariat Institut für Lebensmitteltechnologie
T +49 8161 71-5240 (Di – Fr) | ilm@hswt.de

Prof. Dr. Dirk Rehmann (Institutsleiter)
T +49 8161 71-3358 | dirk.rehmann@hswt.de

Dipl.-Ing. (FH) Christine Höfer
T +49 8161 71-5236 | christine.hoefer@hswt.de

SCHULUNGORT

Gebäude H14 (Lange Point 2, 85354 Freising)



AUSBILDUNGSZYKLUS EDELBRÄNDE 2017 INSTITUT FÜR LEBENS- MITTELTECHNOLOGIE



VERANSTALTUNGSTERMINE

EDELBRAND-SOMMELIER-/E-AUSBILDUNG 2017

25.01. – 28.01.2017 Block 1
01.02. – 03.02.2017 Block 2
15.02. – 18.02.2017 Block 3
06.03. – 07.03.2017 Block 4

in Kooperation mit dem
Cluster Ernährung des KErn Bayern
www.cluster-bayern-ernaehrung.de

VERMARKTUNG VON EDELBRÄNDEN IM UMFELD NATIONALER UND INTERNATIONALER SPIRITUOSEN

27.01.2017 9:00 – 17:15 Uhr und
28.01.2017 9:00 – 16:30 Uhr (2-tägig)
Teilnehmerbeitrag 315,00 €

Anmeldeschluss: 13.01.2017

EDELBRAND-SENSORIK

06.03.2017 14:00 17:30 Uhr
Teilnehmerbeitrag 95,00 €

Anmeldeschluss: 17.02.2017

PRÄSENTATION UND VORSTELLUNG MEINES BETRIEBES

07.03.2017 14:00 - 17:30 Uhr
Teilnehmerbeitrag 75,00 €

Anmeldeschluss: 17.02.2017

INHALTE

EDELBRAND-SOMMELIER-/E-AUSBILDUNG 2017

Vermittlung von Fachkenntnissen zur kompetenten Beschreibung und Bewertung der sensorischen Qualität von Edelbränden sowie von Strategien zur Steigerung der Bekanntheit und der marktwirksamen Präsenz der gesamten Edelbrand-Branche beim Verbraucher.

Die Schwerpunkte der Ausbildung liegen auf Edelbrand-Sensorik, Vermarktungsstrategien und Präsentationstechniken.

VERMARKTUNG VON EDELBRÄNDEN IM UMFELD NATIONALER UND INTERNATIONALER SPIRITUOSEN

Vermittlung von Strategien und praktischen Konzepten für die erfolgreiche Vermarktung von Edelbränden als kleiner und mittlerer Betrieb, Aufzeigen von Chancen und Nischen im Umfeld internationaler Spirituosenkonzerne. Vortrag (Dozent Helmut Knöpfle)

EDELBRAND-SENSORIK

Qualitätsbeurteilung von Edelobstbränden durch Verkostung. Seminar mit Verkostung und Diskussion über Qualitätsmerkmale, sensorische Fehler und deren Ursachen bei der Herstellung Seminar (Dozent Ulrich Zeni)

PRÄSENTATION UND VORSTELLUNG MEINES BETRIEBES

Besucher und Gruppen empfangen oder außer Haus von meinem Betrieb und den Produkten überzeugen. Was ist den Besuchern wichtig, was kann ich über mein Unternehmen erzählen, wie vermittele ich technische Informationen spannend und interessant. Welche Zielgruppen gibt es und wie plane und führe ich eine Verkostung zum erfolgreichen Verkauf. Vortrag (Dozent: Helmut Knöpfle)

ZIELGRUPPE, VORAUSSETZUNGEN AN DIE TEILNEHMER

ZIELGRUPPE

Fachbesucher
Produzenten sowie Beschäftigte aus Fachhandel, Gastronomie, Tourismus oder angrenzenden Branchen

SPEZIELLE VORAUSSETZUNGEN

In der Edelbrand-Sommelier/-e-Ausbildung 2017 wird ein beruflicher Bezug vorausgesetzt. Grundlagenwissen in der Brennereitechnik und über die verschiedenen Rohstoffe ist dringend empfohlen. Diese Basiskenntnisse können aus zeitlichen Gründen nicht im laufenden Kurs vermittelt werden.

