

Edelbrand-Sommelier/e-Ausbildung 2017

Januar - März 2017

durchgeführt vom
**Institut für Lebensmitteltechnologie der
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf**

in Kooperation mit dem
Cluster Ernährung

Leitung: Professor Dr. Dirk Rehmann

Ausbildungsankündigung

Edelbrand- Sommelier/e-Ausbildung 2017

Termine:

Block 1:	25. – 28.01.2017
Block 2:	01. – 03.02.2017
Block 3:	15. – 18.02.2017
Block 4:	06. – 07.03.2017

Das Ziel dieser Ausbildung ist die 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.

In den Unterrichtseinheiten zur Edelbrand-Sensorik werden an zahlreichen Verkostungsproben die Aromenvielfalt und -ausprägung diskutiert. Neben den theoretischen Grundlagen der Sensorik wird den Teilnehmern vor allem umfassendes Wissen über Charakterisierung der verschiedenen Ausgangsrohstoffe und deren Sorten und über die heimischen Edelbrände und deren Beurteilung vermittelt.

Besonders wichtig ist die sensorische Fehlererkennung mit Rückschluss auf die Produktionstechnik sowie detaillierten Hinweisen zur Fehlervermeidung im Produktionsprozess. Diese Inhalte werden theoretisch und mit praktischen Geschmacks- und Erkennungsübungen abgehandelt. Damit sammeln die Teilnehmer einen breiten sensorischen Erfahrungsschatz an und erlernen das Fachvokabular der Edelbrand-Sensorik. Dieses ist für die deskriptive Einordnung von Edelbränden und einen objektiven Vergleich mit Konkurrenzprodukten erforderlich.

Die Teilnehmer werden geschult, die Edelbrände in Gastronomie und Tourismus an interessiertes Publikum kundenwirksam zu präsentieren. In diesem Zusammenhang werden den Teilnehmern zahlreiche passgenaue Anregungen und Strategien präsentiert, welche die Stärken von kleinen und mittelständischen Betrieben betonen und von diesen auch umgesetzt werden können.



Ein wichtiger Teil ist ebenso die Bearbeitung der Thematik "Kombination Speise-Edelbrand" sowie der Einsatz von Edelbränden in Mix- und Bargetränken.

Die Prüfung zur „Bayerischen Edelbrandsommelière“ bzw. zum „Bayerischen Edelbrandsommelier“ wird von den bayerischen Brennerverbänden im Rahmen dieser Ausbildung durchgeführt.

Die Edelbrand-Sommelier/-e-Ausbildung wird 2017 zum letzten Mal an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf durchgeführt.

Eine Fortsetzung der Ausbildung unter Leitung des Clusters Ernährung ist vorgesehen.

Die Ausbildung wird vom Cluster Ernährung finanziell gefördert. Daher beträgt der verminderte Teilnahmebetrag 1435,- €. Teilnahme ab 18 Jahren nach schriftlicher Anmeldung (Anmeldeformular) bis spätestens 04.01.2017. Die Schulung findet vorbehaltlich der endgültigen Förderzusage und dem Erreichen der Mindestteilnehmerzahl statt. Es gelten die AGB der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf für Veranstaltungen.

Schulungsort

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Lange Point 2
85354 Freising, Deutschland

Don't drink and drive! Wichtiger Hinweis

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen.
Alkoholfreie Termine sind: 28.01.2017, 03.02.2017 und 18.02.2017.

Kontakt

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Institut für Lebensmitteltechnologie:
Am Staudengarten 11
85354 Freising
Email: ilm@hswt.de
Tel.: 08161-71 5240 (Di-Fr)
www.hswt.de