



Spezialseminar



Die Welt der Spirituosen, Weine und des Bartendings

Kurzbeschreibung:

Ausgewählte Spitzenweine sind fester Bestandteil in der Gastronomie und müssen bestimmten Qualitätsanforderungen entsprechen.

Lernen Sie die Welt des Champagners und der Weine kennen. Von der Geschichte zu den Anbaugebieten und der Herstellung geht es zum Weinrecht und den Gesetzmäßigkeiten des Champagners. Das richtige Lesen der Etiketten und die Wein - Sensorik sind ein wichtiger Bestandteil für das professionelle Verkosten und Bewerten von Weinen.

Erlernen Sie handfestes Basiswissen rund um die Welt der Spirituosen, die Welt des Genusses und die wunderbaren Kompositionen der verschiedenen Spirituosenarten sowie deren Harmonie.

In vielen Tastings erleben Sie die verschiedensten Duftnoten, den Geschmack und die Unterschiede der wichtigen Produkte weltweit.

Um den vielfältigen Einsatz der Produkte beschäftigt sich das Bartending

Dieses Seminarprogramm vermittelt Ihnen ein stabiles Fundament im Bereich Spirituosen, Weine und Schaumweine mit dem Sie sowohl im Marketing als auch im Vertrieb oder der Kundenberatung sicher auftreten.



Zertifiziertes
Managementsystem

Infos zu den Kursgebühren, Terminen und Unterkunftsmöglichkeiten finden sie unter www.barschule.de

Inhalte

1. Tag: Wein, Portwein, versetzte Weine

2. Tag: Champagner

- Den weiten Weg des Weines in die „neue“ Welt – Australien, Chile, Südafrika & Co.
- Die Verkostung von Weinen und deren kritische Beurteilung in Theorie & praktischen Beispielen
- Das Weinrecht mit Qualitätsstufen national und International
- Verkauf Weine fachkundig empfehlen
- Die Bedeutung und Herstellung von Portwein & Sherry, Madeira und Marsala
- Die richtige Lagerung und den Einfluss von Fässern auf Produkte aus Trauben
- Das Besondere an Champagner - Verkauf
- Die Begrifflichkeiten & Etikette beim Servieren

3. Tag Spirituosen

4. Tag Spirituosen

- Alkoholherzeugung, Destillationsarten und Verarbeitung von Spirituosen
- 40 Basisspirituosen und deren Untergruppen in originalen Tests
- Likörherzeugung und Regionalspirituosen
- Verwendung, Mixbarkeit und Ausschankrituale der wichtigsten Spirituosen der Welt
- Sensoriktraining
- Viele Tastings zum Erkennen und Erarbeiten von Unterschieden der wichtigsten Produkte weltweit

5. Tag Bartending – Verwendung der vorgestellten Produkte



- Geschichte der Bar mit Entwicklung der Drinks
- Professionelles Handwerkzeug und Ausrüstung, internationale Bargläser, Barmaschinen
- Der Arbeitsplatz Bar, Set up, close down
- Klassische und moderne Getränkegruppen
- Klassisches und "american free style mixing"
- Herstellungsarten und Arbeitstechnologie in praktischer Anwendung
- Waren- und Getränkekunde der Grundspirituosen in Anwendung

Zielgruppe

Restaurant- und Hotelfachleute, Barkeeper und Szenegastronomen, Azubis der Gastronomie sowie Mitarbeiter im Handel, Spirituosenindustrie und alle Interessierte

Seminardauer

5 Tage (50 Seminareinheiten) von 08.00 – 17.15 Uhr

Abschluss

Zertifikat Barschule Rostock

Seminargebühr:

5 Tage EUR 895,00 1 Tag EUR 189,00

Jeder Seminartag kann auch einzeln gebucht werden.

inkl. Materialkosten, Seminargetränke und ausführlichen Handouts

Die Aus- und Weiterbildungen an der Barschule Rostock sind nach § 4 Nr. 21 UStG von der Umsatzsteuer befreit.

Staatliche Förderung oder Zuschüsse

Bildungsscheck, Prämiegutschein, BFD Förderung, Weiterbildungsbonus HH