

## Wein- und Getränkewissen in Theorie und Praxis

 Kursnr.  
 22BTDG0120


### Kurstermin

 30.06.2023 bis 01.07.2023

### Unterrichtsdetails

Fr, Sa 08:30-15:30

16 Unterrichtseinheiten

### Unterrichtsort

BFI Wien

Alfred-Dallinger-Platz 1

1030 Wien

### Lernformat

Präsenz



### Preis

€ 370,-



Alle Preise inkl. 10% USt.

Bitte beachten Sie die Rabatt- und Förderbedingungen. Mehr Informationen finden Sie unter bfi.wien.

### Weitere Kurstermine

Kursnr.	Kurstermin	Wochentag und Uhrzeit	Lernformat
24BTDG0082	08.11.2024 bis 09.11.2024	Fr, Sa 08:30-15:30	Präsenz

### Das erwartet Sie

Getränke sind die Profitbringer in der Gastronomie. Als Ergänzung zum Kurs „Servieren leicht gemacht“, zur Serviceoptimierung sowie für Interessierte bietet dieser Kurs einen fundierten Ein- und Überblick in die Getränkekunde mit den wichtigsten Getränkegruppen. Mit Fachwissen und Topberatung bewirten Sie Ihre Gäste in der Gastronomie oder im privaten Kreis gekonnt auf professionellem Niveau.

## Inhalte

- Überblick über diverse Getränkegruppen
- Biere: Herstellung und richtiger Service, verschiedene Arten und Hersteller
- Österreichische Weine: Rebsorten, Qualitätsklassen, fachgerechter Service
- Bedeutende ausländische Weine mit Eigenschaften und Merkmalen
- Schaumweine: Unterschied zwischen Champagner, Sekt und Prosecco, bekannte Hersteller und professionelles Service
- Spirituosen: Liköre, Likörweine, Wein-, Obst- und Getreidebrände (Überblick)
- Gläserkunde: welches Glas zu welchem Getränk?

## Nutzen und Karrieremöglichkeiten

Ob Profi oder Einsteiger: in diesem Kurs erfahren Sie alle Basisinformationen, die für eine fundierte Beratung und einen perfekten Getränkeservice wichtig sind. Welche Inhaltsstoffe und Techniken kommen zum Einsatz? Welche internationalen Einflüsse sind prägend? Wie hängen Aromen, Zubereitungsvarianten und Originalität wirklich zusammen? Was passt wozu? Von der richtigen Serviertemperatur des Bieres bis zu den korrespondierenden Weinen zum jeweiligen Gericht sowie den passenden Spirituosen für Aperitif und Digestif erfahren Sie in dieser Basisschulung – eine kleine Weinverkostung inklusive.

## Zielgruppe

Quereinsteiger:innen in die Gastronomie, Mitarbeiter:innen in Gastronomiebetrieben, Aushilfskräfte in Cateringunternehmen, interessierte Privatpersonen