

Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/ière



Ausbildungsplan 2020

Termin	Uhrzeit	Inhalt	Ort, Trainer
Do, 23.1.2020	09:00 – 12:00	Persönlichkeitsbildung, Marketing u. Produktpräsentation (4UE) Organisatorisches rund um den Lehrgang Kennenlernen, Vorstellung der Teilnehmer/innen, Ablauf des Lehrganges, persönliche Erwartungen, Exkursionsfindung	LK St. Pölten Theresa Resch BEd
	12:00 – 17:00	Kultur und Kulinarium rund um den Brand (4UE) <u>Teil 1 Grundsicherung Sensorik:</u> Verkostungspräsentation, Trink- und Gläserkultur, Verkostungstechnik, Sprache – Vokabular rund um den Brand, Sortenkunde, Verkostung und Beschreibung von Destillaten <i>Bitte eigene Proben mitnehmen!</i>	Ing. Andreas Ennser
Fr, 24.1.2020	09:00 – 17:00	Produktion und Produkte (2 UE) Herstellung von Edelbränden, Brennvorgang	LK St. Pölten Ing. Andreas Ennser
		Kultur und Kulinarium rund um den Brand (6UE) <u>Teil 2 Grundsicherung Sensorik:</u> Grundsicherung Sensorik; Erkennen von sortentypischen Eigenschaften <i>Bitte eigene Proben mitnehmen!</i>	
Mo, 3.2.2020	09:00 – 17:00	Einführung, Geschichte und Kultur (8UE) Geschichte der Brennerei, Produktionstechniken, Spirituosenmarkt, Markttrends, Verkostung und Beschreibung von überregionalen und internationalen Spirituosen (Brandy, Whisky, Rum, Wodka, Gin, Tequila,..)	LK St. Pölten Ing. Ulrich Zeni
Di, 4.2.2020	09:00 – 17:00	Einführung, Geschichte und Kultur (8UE) Geschichte der Brennerei, Produktionstechniken, Spirituosenmarkt, Markttrend, Verkostung und Beschreibung von überregionalen und internationalen Spirituosen (Brandy, Whisky, Rum, Wodka, Gin, Tequila,..)	LK St. Pölten Ing. Ulrich Zeni
Fr, 21.2.2020	09:00 – 17:00	Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation (8UE) Marketing, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung Werbemittel, PR-Arbeit, Fotos, Produktfotos <i>Bitte vorhandene Werbemittel mitnehmen!</i>	LK St. Pölten Mag. Eva Lechner
		Info über Abschlussarbeit	Theresa Resch BEd
Sa, 22.2.2020	09:00 – 17:00	Kultur und Kulinarium rund um den Brand (8UE) Sensorik – Brände, Ansatzbrände, Liköre und Spirituosen, Verkostung und Beschreibung von Destillaten (Schwerpunkt: holzfassgereifte Produkte), Sortenkunde, Verkostungspräsentation, Trink- und Gläserkultur <i>Bitte eigene Proben mitnehmen!</i>	LK St. Pölten Dipl. Somm. Eric Bouton

Di, 3.3.2020	09:00 - 17:00	Produktion und Produkte (8UE) Verkostung und Beschreibung von Destillaten, Produkte und Herstellungsverfahren, Rohstoff – Maische – Brand, Ursachen von Fehlern u. wie kann man diese erkennen, beschreiben bzw. vermeiden <i>Bitte eigene Proben mitnehmen!</i>	HBLA Klosterneuburg Dr. Manfred Gössinger
Mi, 4.3.2020	09:00 - 17:00	Produktion und Produkte (8UE) Verkostung und Beschreibung von Destillaten, Produkte und Herstellungsverfahren, Rohstoff – Maische – Brand, Ursachen von Fehlern u. wie kann man diese erkennen, beschreiben bzw. vermeiden <i>Bitte eigene Proben mitnehmen!</i>	HBLA Klosterneuburg Dr. Manfred Gössinger
Mo, 9.3.2020	08:30 - 10:30	Rechtliche Grundlagen (2UE) Gewerberecht, Sozialversicherung	LK St. Pölten Dr. Heinz Wilfinger
	10:30 - 13:00	Rechtliche Grundlagen (2,5UE) Produktanforderungen und Bezeichnungsvorschriften für Brände, Brennrecht	Ing. Wolfgang Lukas
	13:00 - 16:30	Kultur und Kulinarium rund um den Brand (3,5UE) Mix- und Bargetränke, Cocktails aus heimischen Bränden und Likören <i>Bitte eigene Proben mitnehmen!</i>	Dipl. Somm. Norbert Moser
Di, 10.3.2020	09:00 - 15:00	Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation (4UE) Produktpreisfindung, Kalkulation von eigenen Produkten	LK St. Pölten Ing. Markus Böhm BSc
	15:00 - 17:00	Kultur und Kulinarium rund um den Brand (4UE) Edelbrände in Kombination mit Käse <i>Bitte eigene Proben mitnehmen!</i>	Johanna Mandl BEd
Fr, 20.3.2020	09:00 - 17:00	Persönlichkeitsbildung, Marketing u. Produktpräsentation (8UE) Kommunikation und Rhetorik, Kundengespräch (Argumentation, Bindung), Verkaufsgespräch	LK St. Pölten Annemarie Mayer
Sa, 21.3.2020	09:00 - 17:00	Persönlichkeitsbildung, Marketing u. Produktpräsentation (8UE) Kommunikation und Rhetorik, Kundengespräch (Argumentation, Bindung), Verkaufsgespräch	LK St. Pölten Annemarie Mayer
Di, 31.3.2020	09:00 - 10:30	Kultur und Kulinarium rund um den Brand (8UE) Umgang mit alkoholischen Getränken (Destillaten), ernährungsphysiologische Bedeutung (1,5UE)	LK St. Pölten Mag. Erna Binder
	10:30 - 14:30	Kochen mit Edelbränden – „Geistreiches Kulinarium“ (4UE) <i>Bitte eigene Proben mitnehmen!</i>	Monika Lindbichler-Sohneg
	14:30 - 17:00	Persönlichkeitsbildung, Marketing u. Produktpräsentation (2,5UE) Edelbrandsensorik – Beschreibung von Destillaten (Vorbereitung für Abschlusspräsentation) Präsentation eines Edelbrandes <i>Bitte eigene Proben mitnehmen!</i>	Ing. Andreas Ennser
Fr, 17.4.2020	09:00 - 17:00	Abschlusspräsentation (8UE)	LK St. Pölten Ing. Andreas Ennser Theresa Resch BEd LFI Mitarbeiter
		Exkursion Datum und Ort wird am ersten Kurstag festgelegt!	in NÖ

Terminänderungen vorbehalten!