



Zertifikatslehrgang

Ausbildung zum Edelbrandsommelier

Leitfaden

vom BMNT genehmigt am 23. Februar 2018
mit GZ. BMNT-LE.1.2.1/0009-II/2/2018

Ihr Wissen wächst 

Impressum:

Bundes - LFI:
DI Herbert Bauer
Schauflegasse 6
1014 Wien

Autor:
Barbara Geieregger-Voit
LFI Steiermark
Regionalstelle Oststeiermark
Radersdorf 75, 8263 Großwilfersdorf
Tel. + 43 (0)3385/8400 – 70
Fax: +43 (0)3385/8400 – 84
E-Mail: barbara.geieregger@lfi-steiermark.at

Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes:

Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe, Bezeichnungen und Funktionstitel meist nur in einer geschlechtsspezifischen Formulierung ausgeführt. Selbstverständlich steht die Ausbildung beider Geschlechtern gleichermaßen offen.

Inhalt

Organisation	4
• Antragsteller	4
• Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination	4
▪ Mitglieder der Arbeitsgruppe, die den ZL ausgearbeitet haben (Projektteam)	4
▪ Mit folgenden Ansprechpartnern der Bundesländern bereits akkordiert:	4
Einleitung	5
Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges	5
Ziel des Lehrganges	7
• Inhaltliche Ziele	7
• Nutzen für die Teilnehmer	7
• Mögliche Betätigungsfelder der Absolventen	7
Zielgruppe	8
• Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme	8
• spezielle Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme (Mindestqualifikation)	Fehler! Textmarke nicht definiert.
• Teilnehmeranzahl	8
• Bedarfsschätzung (Anzahl der geplanten Lehrgänge)	8
Gestaltung der Ausbildung	9
• Methodik und Didaktik	9
▪ Beschreibung der angewandten Methodik und Didaktik	9
Ausbildungsplan	9
• Lehrplan im Überblick	9
• Ausführliche Beschreibung des Zeitplans	10
• Detaillierter Ausbildungsplan – Inhaltliches Konzept	10
• Detaillierter Ausbildungsplan – Pädagogisches Konzept	11
Kursunterlagen	12
• Kursunterlagenersteller:	12
• Beschreibung der Kursunterlagen	12
Anwesenheit der Teilnehmer	13
Kurskritik	13
• Feedback	13
▪ Muss-Kriterien	13
▪ Kann-Kriterien	13
• Die Evaluierung	13
Abschlussarbeit	14
• Genaue Beschreibung der Abschlussarbeit	14
▪ Beschreibung der Abschlussarbeit	14
• Beurteilung der Abschlussarbeit	14
Die Prüfungskommission	15
• Zusammensetzung der Prüfungskommission	15
• Kriterien der Bewertung	15
▪ mit ausgezeichnetem Erfolg:	15
▪ mit gutem Erfolg:	15
▪ mit Erfolg	15
Zertifikatsrückseite	156

Organisation

- **Antragsteller**

Organisation: LFI Steiermark
 Name: Barbara Geieregger-Voit
 Adresse: Regionalsstelle Oststeiermark, Radersdorf 75, 8263 Großwildersdorf
 Tel: +43 (0)3385/8400-70
 Fax: +43 (0)3385/8400-84
 E-Mail: barbara.geieregger@lfi-steiermark.at

- **Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination**

Name: DI Herbert Bauer
 Adresse: Schauflergasse 6, 1014 Wien
 Tel: +43 (0)1/53441 8565
 Fax: +43 (0) 1/53441 8569
 E-Mail: h.bauer@lk-oe.at

- **Mitglieder der Arbeitsgruppe, die den ZL ausgearbeitet haben (Projektteam)**

Bundesland: Steiermark	Bundesland: Oberösterreich	Bundesland: Niederösterreich
Name: Andreas Fischerauer, Ing.	Name: Kathrin Hackl, DI	Name: Wolfgang Lukas, Ing.
Adresse: Hamerlinggasse 3, 8010 Graz	Adresse: Auf der Gugl 3, 4021 Linz	Adresse: Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Tel: +43 (0) 316 8050 1418-	Tel: +43 (0) 732 – 6902 1462	Tel: + 43 (0)2742/259-2301
Fax: +43 (0) 732/6902-1510	Fax: + 43 (0) 732 – 6902 - 1517	Fax:
E-Mail: andreas.fischerauer@lk-stmk.at	E-Mail: kathrin.hackl@lk-ooe.at	E-Mail: wolfgang.lukas@lk-noe.at
Bundesland: Niederösterreich	Bundesland: Kärnten	Bundesland: Tirol
Name: Michaela Kreimel	Name: Siegfried Quendler, Ing.	Name: Ulrich Zeni, Ing.
Adresse: Wienerstraße 64, 3100 St. Pölten	Adresse: Schulstraße 6, 9433 St. Andrä	Adresse: Brixner Straße 1, 6021 Innsbruck
Tel: +43 (0) 2742/259-6106	Tel: +43 (0) 04358/2296	Tel: +43 (0) 5/92 92-1507
Fax: +43 (0) 2742/259-6009	Fax:	Fax: +43 (0) 5/92 92-1599
E-Mail: michaela.kreimel@lk-noe.at	E-Mail: obstbau@lk-kaernten.at	E-Mail: ulrich.zeni@lk-tirol.at

- **Mit folgenden Ansprechpartnern der Bundesländern bereits akkordiert:**

DI Johann Pötzt	LFI Burgenland
Ing. Karl-Heinz Huber	LFI Kärnten
DI Johann Schlögelhofer	LFI Niederösterreich
Ing. Manuela Jachs-Wagner	LFI Oberösterreich
Manuela Spießberger	LFI Salzburg
DI Dieter Frei	LFI Steiermark
DI Evelyn Darmann	LFI Tirol
Christina Rusch	LFI Vorarlberg

Einleitung

Seit Sommer 2000 liegen den LFI-Zertifikatslehrgängen neue Richtlinien zugrunde. Zur Erreichung von bundesweiten Qualitätsstandards im LFI-Bildungsangebot, wird für jeden LFI-Zertifikatslehrgang ein so genannter Leitfaden erstellt. Dieser soll den Zertifikatslehrgang genau beschreiben, sodass innerorganisatorisch keine Ungereimtheiten entstehen können. Weiters dient der Leitfaden allen Trainern als Grundlage für deren Tätigkeit.

Dem BMLFUW wird zur Anerkennung eines neuen LFI-Zertifikatslehrganges dieser Leitfaden vorgelegt. Dadurch besitzt der Leitfaden bundesweite Gültigkeit, wodurch eigenständige Abänderungen des neuen Zertifikatslehrganges, wie z. B. der Ziele, des Inhaltes, der Dauer, u.a. nicht zulässig sind.

Der Leitfaden darf mit den LFI-Richtlinien für Zertifikatslehrgänge nicht im Widerspruch stehen. Die Richtlinien sind die Grundlagen für jeden Leitfaden und müssen daher berücksichtigt werden.

Ein Nicht-Einhalten der Richtlinien bei Erstellung des Leitfadens oder eine eigenständige Änderung des LFI-Zertifikatslehrganges hat dies zur Folge, dass der Lehrgang nicht als LFI-Zertifikatslehrgang anerkannt wird.

Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges

Dieser Zertifikatslehrgang bietet allen Edelbrand- und Likörproduzenten, Mitarbeitern in Most- und Buschenschenken und interessierten Personen, die ideale Basis sich Wissen über die Destillatproduktion, Verkostungen und Edelbrandpräsentation anzueignen. Der Schwerpunkt dieses Lehrganges liegt nicht nur in Vermittlung der Produktionsgrundlagen, sondern in der Vermittlung über diverse Vermarktungsmöglichkeiten von Destillaten, Auftreten in der Öffentlichkeit bis zur Kultur. Die Absolventen werden befähigt, selbstständig Edelbrandverkostungen zu organisieren und durchzuführen. Brände, Liköre, Ansatzschnäpse etc. zu präsentieren und „Events“ in zu initiieren.

Die Beschreibung und Verkostung von Destillaten und Likören soll sich wie ein roter Faden durch die gesamte Ausbildung ziehen und nicht nur an „Schwerpunkttagen“ behandelt werden.

Inhalt	
1.	<i>Einführung, Geschichte und Kultur</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen • Einführung in die Regionen (National und International) • Besichtigung von versch. Brennereien, Geschichte der Produktion, versch. Sorten und Arten von Destillaten • Verkostung überregionaler und internationaler Destillate
2.	<i>Produktion</i> <ul style="list-style-type: none"> • Produkte und Herstellungsverfahren • Rohstoff – Maische – Brand • Ursachen von Fehlern u. wie kann man diese erkennen und vermeiden • Exkursion zu einem Betrieb mit Produktion von Bränden und Likören • Kennenlernen von regionalen „Leitbetrieben“ • Qualitätsparameter

	<ul style="list-style-type: none"> • Sortenkunde
3.	<p><i>Persönlichkeit, Marketing und Produktpräsentation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation, Rhetorik • Persönliches Auftreten • Präsentationstechniken • Sicheres Auftreten in der Öffentlichkeit • Moderation • Kundengespräch (Argumentation, Bindung) • Verkaufsstrategie • Kalkulation der Dienstleistung • Finanzierungsplan, Fallbeispiele • Markttrends • Öffentlichkeitsarbeit • Werbemittel: Folder, PR-Arbeit, Fotos,... • Umfeld einer Präsentation (Musik, Trunk, Tischkultur) • Abschlussarbeit
4.	<p><i>Kultur und Kulinarium rund um den Brand</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sprache – Vokabular • Sensorik – Brände, Ansatzbrände, Liköre, Spirituosen,... • Sortenkunde, Geschichte • Verkostungspräsentation • Trink- und Gläserkultur • Kochen mit Bränden • Mix- und Bargetränke, Cocktails mit Bränden und Likören • Kombination von Destillaten mit Süßspeisen, Schokolade und Käse • Umgang mit alkoholischen Getränken • Ernährungsphysiologische Bedeutung
5.	<p><i>Rechtliche Grundlagen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sozial-, Steuerrecht, Lebensmittelrecht
6.	<p><i>Abschlussprüfung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Schriftliche Abschlussarbeit (Veranstaltungs- u. Marketingkonzept) für eine eigene Edelbrandpräsentationen • Präsentation der Abschlussarbeit vor der Prüfungskommission • Produktverkostung und Beschreibung

Ziel des Lehrganges

- **Inhaltliche Ziele**

Ziel 1:

Edelbrandsommeliers sind „Botschafter“ ihrer Region. Sie können ihre Veranstaltungen in Eigenverantwortung auf ihren Höfen oder in Zusammenarbeit mit Tourismusorganisationen, Hotels und Gastronomie, sowie den Ortsgemeinden und vielen anderen regionalen Einrichtungen anbieten. Sie tragen die Kultur rund um Edelbrände in die Regionen.

Ziel 2:

Edelbrandsommeliers tragen zur Bewusstseinsbildung beim Konsumenten für bäuerliche Spezialitäten bei. Damit steigern sich auch die Absatzmöglichkeiten für die bäuerlichen Spezialitäten der Region und die des eigenen Betriebes.

Ziel 3:

Selbstständiges Organisieren und Durchführen von Degustationen und Präsentationen, sowie regionalen „Events“

- Weitere Ziele:

Aufbau einer neuen Dienstleistung

Aufbau eines Netzwerkes

Stärkung der bäuerlichen Betriebe durch ein „zusätzliches Standbein“

- **Nutzen für die Teilnehmer**

- Mit der Qualifizierung zum Edelbrandsommelier können neue Einkommensmöglichkeiten in der Region genutzt werden.
- Bewusstseinsbildung beim Konsumenten für bäuerliche Edelbrandspezialitäten
- Aufbau neuer Vermarktungsschienen
- Forcierung des Absatzes

- **Mögliche Betätigungsfelder der Absolventen**

- Kommentierte Edelbrandverkostung (Leitung)
- Durchführen von Degustationen in Buschen- und Mostschenken und Gastronomien
- Abhalten von Vorträgen, Seminaren
- Begleitung von Exkursionsgruppen

Zielgruppe

Bäuerinnen und Bauern im Haupt-, Zu- und Nebenerwerb, Destillatproduzentinnen und – Produzenten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Buschenschenken, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastronomie, Gastronomen und Getränkehändler

- **Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme**

Grundsätzlich soll diese Ausbildung für jeden zugänglich sein, der Erfahrungen im Bereich der Destillatproduktion und/oder der Destillatvermarktung mitbringt.

Vorkenntnisse im Bereich der

- Destillatproduktion
- Vermarktung von Destillaten,

Mindestalter: 18 Jahre – außer der Teilnehmer benötigt die Ausbildung für berufliche Zwecke.

- **Teilnehmeranzahl**

Teilnehmerzahl pro Zertifikatslehrgang:

min.: 12 max.: 20

- **Bedarfsschätzung (Anzahl der geplanten Lehrgänge)**

Steiermark: 2 – 3 Lehrgänge in den nächsten Jahren

Niederösterreich: 1 – 2 Lehrgänge in den nächsten Jahren (gemeinsam mit Burgenland und Wien)

Kärnten: 1 – 2 Lehrgänge

Tirol: 1 – 2 Lehrgänge

Gestaltung der Ausbildung

- **Methodik und Didaktik**
Aufbau des Lehrganges in Einzelmodulen
- **Beschreibung der angewandten Methodik und Didaktik**

In der Ausbildung wird darauf geachtet, dass in den Kursteilen ein inhaltlich konsistenter Aufbau erfolgt. Um die Wissensvermittlung lebendig zu gestalten, werden Theorieinputs sehr eng mit praktischen Beispielen gekoppelt. Im gesamten Ausbildungskonzept wird laufend ein direkter Bezug zur Praxis gesucht.

Der Einsatz von teilnehmerorientierten Lernmethoden wird mit den Referenten abgesprochen. Die Inhalte werden in Form von Workshops, Gruppenarbeit, Aufgabenstellungen, Hausarbeiten, Erfahrungsaustausch, Fallbeispielen und Exkursionen erarbeitet. Es sollen Diskussions- und Gesprächsmöglichkeiten geschaffen werden. Großer Wert wird auf die angewandte Methodenvielfalt der Referentinnen und Referenten gelegt. Nicht erwachsenorientierte Methodik, wie Frontalunterricht sollen weitestgehend vermieden werden. Gruppendynamik, Diskussionsbereitschaft, Selbsttätigkeit und Eigeninitiative der TeilnehmerInnen wird durch vielfältige Arbeitsformen in der Wissensvermittlung gefördert.

Ausbildungsplan

- **Lehrplan im Überblick**

Modul	Inhalte und Methodik	Anzahl der Übungseinheiten
Modul 1	Einführung, Geschichte und Kultur	16
Modul 2	Produktion	24
Modul 3	Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation	40
Modul 4	Kultur und Kulinarium rund um den Brand	28
Modul 5	Rechtliche Grundlagen	8
Modul 6	Aufschlussprüfung	8
Summe:		124

• **Ausführliche Beschreibung des Zeitplans**

Die Abhaltung des Lehrganges ist in Einzelmodule gegliedert. Die gesamte Ausbildung dauert 124 Stunden *und kann nur als „gesamtes Paket“ absolviert werden.*

Der Erfahrungsaustausch zwischen den Teilnehmerinnen und Teilnehmer ist besonders wichtig, deshalb werden die Module geblockt angeboten, dh. zwischen den einzelnen Blöcken ist genügend Zeit, Hausarbeiten zu erledigen und den aktiven Erfahrungsaustausch zu leben.

Die einzelnen Module sollen – nach Möglichkeit – direkt in den Regionen stattfinden.

Die Destillate, deren Beschreibung und Verkostung aber auch der „richtige“ Umgang mit Alkohol sollen während des gesamten Lehrganges im Mittelpunkt stehen.

• **Detaillierter Ausbildungsplan – Inhaltliches Konzept**

Kursinhalt:

Tag 1 und 2 (16 UE)	Einführung, Geschichte und Kultur Kennen lernen Einführung in die nationalen und internationalen Regionen Geschichte der Produktion Verschiedene Sorten und Arten von Destillaten (mit. Verkostung) Beschreibung und Verkostung von überregionalen und internationalen Destillaten
------------------------	--

Tag 3 (8 UE)	Kultur und Kulinarium rund um den Brand – Teil 1 Sensorik – Brände, Ansatzbrände, Liköre, Spirituosen,... Verkostung und Beschreibung von Destillaten und Likören
Tag 4 (8 UE)	Produktion und Produkte – Teil 1 Produkte und Herstellungsverfahren Rohstoff – Maische – Brand

Tag 5 und 6 (16 UE)	Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation – Teil 1 Kommunikation, Rhetorik Präsentationstechniken - Moderation Umfeld einer Präsentation (Musik, Trunk, Tischkultur),...
------------------------	--

Tag 7 und 8 (16 UE)	Produktion und Produkte – Teil 2 Ursachen von Fehlern u. wie kann man diese erkennen, beschreiben bzw. vermeiden Exkursion zu einem „Leitbetrieb“ der Region Qualitätsparameter, Sortenkunde
------------------------	--

Tag 9 und 10 (16 UE)	Kultur und Kulinarium rund um den Brand – Teil 2 Verkostungspräsentation, Trink- und Gläserkultur Kochen mit Bränden (4 UE) Kombinationen von Destillaten mit Süßspeißen, Schokoladen und Käse Mix- und Bargetränke, Cocktails mit Bränden und Likören (4 UE)
-------------------------	--

	Ernährungsphysiologische Bedeutung Umgang mit alkoholischen Getränken
Tag 11 (4 UE)	Kultur und Kulinarium rund um den Brand – Teil 3 Sensorik – Brände, Ansatzbrände, Liköre, Spirituosen,... Verkostung und Beschreibung von Destillaten Sortenkunde, Geschichte, Sprache – Vokabular rund um den Brand
Tag 11 (nachmittags) (8 UE)	Rechtliche Grundlagen Sozial- und Steuerrecht, Lebensmittelcodex, Barrierefreiheit
Tag 12 (8 UE)	Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation – Teil 2 Kalkulation der Dienstleistung, Finanzierungsplan, Fallbeispiele Markttrends Öffentlichkeitsarbeit Werbemittel: Folder, PR-Arbeit, Fotos Verkaufsstrategie
Tag 13 und 14 (16 UE)	Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation – Teil 3 Kundengespräch (Argumentation, Bindung) Persönliches Auftreten Sicheres Auftreten in der Öffentlichkeit Abschlussarbeit
Abschlussprüfung	
Tag 15 (8 UE)	Präsentationen der Teilnehmer

- **Detaillierter Ausbildungsplan – Pädagogisches Konzept**

Siehe Methodik und Didaktik

Kursunterlagen

- **Kursunterlagenersteller:**

Die Kursunterlagen werden teilweise von den Referenten zur Verfügung gestellt. Weiters werden diese gemeinsam mit der Gruppe erarbeitet.

- **Beschreibung der Kursunterlagen**

Folgende Kursunterlagen stehen den Trainern zur Verfügung:

- Fachbücher zum Thema Fruchtbrände, Destillate und Liköre
- Unterlagen der anderen Referenten
- LK Broschüren

Folgende Kursunterlagen stehen den Teilnehmern zur Verfügung:

- Infomaterialien über Brände, Liköre usw.
- Handouts der ReferentInnen

Anwesenheit der Teilnehmer

Die Anwesenheit der Teilnehmer wird vom Kursleiter/Trainer ständig überprüft und mittels einer LFI- Teilnehmerliste dokumentiert.

Kurskritik

- **Feedback**

Nach Abschluss eines jeden Zertifikatslehrgang - Moduls wird ein Feedback zur Teilnehmerzufriedenheit eingeholt werden. Damit soll die Erreichung der Lehrgangs- und Lehrziele überprüft werden.

- **Muss-Kriterien**

- **allgemeine Zufriedenheit mit der Veranstaltung**
 - **Leistung der Vortragenden (Trainer, Referenten)**
 - **Dauer der Veranstaltung**
 - **Raum und Ort der Veranstaltung (inkl. Ausstattung)**
 - **Anwendung der Inhalte**
 - **Qualität der Unterlagen**
 - **Beschwerden**
 - **Verbesserungsmöglichkeiten**

- **Kann-Kriterien**

- **Kursatmosphäre**
- **Umfeld (z.B. Küche, Infrastruktur, usw.)**
- **sonstige Auffälligkeiten und Kritikpunkte**
- **Was hat besonders gut gefallen?**

- **Die Evaluierung**

Diese erfolgt nach den Auswertungen der Teilnehmerrückmeldungen, der Rückmeldungen der Vortragenden (Referenten und Trainer), sowie nach den vorgebrachten Beschwerden. Als Grundlage dienen:

- **Ergebnisse der Feedback-Bögen**
- **Ergebnisse des Referentengesprächs**
- **Ergebnisse von Kundenreklamation und Beschwerden (bei Beschwerden ist sofort zu reagieren und innerhalb eine Woche zu entscheiden, ob und welche Korrekturmaßnahmen einzuleiten sind)**
- **Vereinbarung von Verbesserungen gemeinsam mit der Kursleitung und den Vortragenden**

Am Saisonende ist das zusammengefasste Ergebnis über die Kurskritik (Feedback und Evaluierung) an das Bundes-LFI zu übermitteln. Beilage von Evaluierungsbogen!!

Abschlussarbeit

Basis für den Erhalt des LFI-Zertifikates ist die 80 %ige Anwesenheitspflicht während des Lehrganges und die Ablegung der Abschlussprüfung.

- **Genaue Beschreibung der Abschlussarbeit**

Die Abschlussprüfung besteht aus zwei Teilen.

- Präsentation der Abschlussarbeit (Inkl. Veranstaltungs- und Marketingkonzept)
- Verkosten, Beschreiben und Interpretieren einer Verkostungsprobe (Verkostungsprobe wird von der Prüfungskommission zur Verfügung gestellt)

- **Beschreibung der Abschlussarbeit**

Die Abschlussarbeit besteht aus einer schriftlichen Projektarbeit (Veranstaltungskonzept und Marketingkonzept) mit einer anschließenden Präsentation dieser Arbeit vor der Kommission.

Der zweite Teil besteht aus der Präsentation eines Destillates samt Beschreibung.

- **Beurteilung der Abschlussarbeit**

- **Die Beurteilung kennt:**
 - „mit ausgezeichnetem Erfolg“,
 - „mit gutem Erfolg“ oder
 - „mit Erfolg“ teilgenommen.

Beurteilung der Abschlussprüfung	am Zertifikat
„mit ausgezeichnetem Erfolg“	„..“teilgenommen
„mit gutem Erfolg“	„..“teilgenommen
„mit Erfolg“	„..“teilgenommen

Die Prüfungskommission

- **Zusammensetzung der Prüfungskommission**

Die Prüfungskommission kann sich wie folgt zusammensetzen:

- Vertreter des Referententeams
- Landesgeschäftsführer/in des jeweiligen Landes-LFI's
- Kursleiter/in

- **Kriterien der Bewertung**

Die Prüfungskommission vergibt aufgrund folgender Kriterien mit ausgezeichnetem Erfolg, mit gutem Erfolg und mit Erfolg:

- **mit ausgezeichnetem Erfolg:**

Wenn die gestellten Aufgaben in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und deutliche Eigenständigkeit bzw. die Fähigkeit zur selbstständigen Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind.

- **mit gutem Erfolg:**

Wenn die gestellten Aufgaben in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und merkliche Ansätze zur Eigenständigkeit bzw. bei entsprechender Anleitung die Fähigkeit zur Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind.

- **mit Erfolg**

Wenn die gestellten Aufgaben in der Erfassung und in der Anwendung der erworbenen Kenntnisse, sowie in der Durchführung der Aufgaben in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt sind.

Zertifikatsrückseite:

Zertifikatslehrgang „Ausbildung zum Edelbrandsommelier“ Inhalt und Umfang

Modul	Inhalt	UE
1 Einführung, Geschichte und Kultur	<ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die nationalen und internat. Regionen • Geschichte der Produktion • Verschiedene Sorten und Arten von Destillaten (mit Verkostung) • Beschreibung und Verkostung von überregionalen und internationalen Destillaten 	16 Stunden
2 Produktion	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte und Herstellungsverfahren • Erkennen, beschreiben und vermeiden von Fehlern • Exkursion zu einem „Leitbetrieb“ in der Region • Qualitätsparameter, Sortenkunde 	24 Stunden
3 Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation, Rhetorik, Präsentation und Moderation • Umfeld einer Präsentation (Musik, Trunk, Tischkultur) • Persönliches Auftreten • Kundengespräch (Argumentation, Kundenbindung) • Öffentlichkeitsarbeit und Werbemittel • Kalkulation • Markttrends und Verkaufsstrategie 	40 Stunden
4 Kultur und Kulinarium rund um den Brand	<ul style="list-style-type: none"> • Sensorik • Verkostung und Beschreibung von Bränden und Likören • Sortenkunde, Geschichte und Sprache – Vokabular rund um den Brand • Verkostungspräsentation, Trink- und Gläserkultur • Kochen mit Bränden • Kombination von Destillaten mit Süßspeisen, Schokoladen und Käse • Mix- und Bargetränke • Ernährungsphysiologie • Umgang mit alkoholischen Getränken 	28 Stunden
5 Rechtliche Grundlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelcodex • Sozial- und Steuerrecht 	8 Stunden
6 Abschlussprüfung	<ul style="list-style-type: none"> • Präsentation durch die Lehrgangsteilnehmer 	8 Stunden
Summe		124 Stunden

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

