

 Weiterbildung mit IHK-Zertifikat

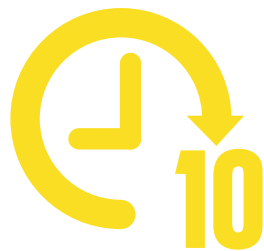
Fachexpert:in Spirituosen & Barkeeper



Training &
Entwicklung



Dieses Modul richtet sich an Führungskräfte und interessierte Mitarbeitende.



Die Kursdauer beträgt 10 Tage.



Maximal 15 Teilnehmende



Fachexpert:in Spirituosen & Barkeeper

Was macht den Whisky zum Klassiker? Warum ist Gin gerade voll im Trend? Wie werden Obstbrände destilliert? All das und vieles mehr erfahren Sie in dieser Weiterbildung. Erlernen Sie handfestes Basiswissen rund um die Welt der Spirituosen, die wunderbaren Kompositionen der verschiedenen Spirituosenarten sowie deren Harmonie.

Gin, Whisky, Rum, Wodka, Obstbrände und, und, und. Hochprozentiges gehört jedes Jahr zu den umsatzstärksten Warengruppen.

Mit dem fundierten Wissen als Fachexpert:in Spirituosen und Barkeeper können auch Sie erfolgreich in dieser Warengruppe sein. Punkten Sie bei Ihrer Kundschaft mit kompetenter Beratung und nutzen Sie Ihr neues Wissen, um auch eigene Events gestalten zu können.

Sie bauen mit dieser Weiterbildung nicht nur Beratungskompetenz für Ihre Kundschaft auf, sondern erhalten gleichzeitig das IHK-Zertifikat als "Barkeeper". So können Sie diese Warengruppe besonders praxisnah in Ihrem Markt voranbringen.

Was erwartet Sie?

- Drei Seminarblöcke mit insgesamt zehn Seminartagen
- Vermittlung von vertiefenden Kenntnissen zu Spirituosen-, Bar- und Cocktailkunde
- Verkostungen, die Ihnen unter anderem das Zusammenspiel von Aromen verdeutlichen
- Besuch von verschiedenen Brennereien, um Wissen aus erster Hand zu bekommen

Was müssen Sie mitbringen?

- Interesse an der Warengruppe Spirituosen

Wer zertifiziert Sie?

- Zertifikat der IHK Koblenz
- Internationaler WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

Was sollten Sie sonst noch wissen?

- Die Seminare finden deutschlandweit an unterschiedlichen Standorten statt.

Wachsen Sie mit uns.



**Training &
Entwicklung**

Weitere
Informationen
auf der Rückseite

Wachsen Sie mit uns.

Seminarnr.
362

BLOCK 01

Spirituosenproduktion und Systematik der Spirituosenverkostung

- Grundlagen und Arbeitsvorgänge der Destillation
- Spirituosen verkosten
- Heimische Fruchtspirituosen
- Bittersspirituosen

Dauer: 3 Tage

BLOCK 02

Die Welt der Spirituosen

- Traubenbrände
- Calvados
- Getreidespirituosen
- Spirituosen aus Zuckerrohr und Agaven
- Spirituosen mit Anis und andere aromatisierte Spirituosen

Dauer: 3 Tage

BLOCK 03

Die Welt der Bar und Zertifikatsprüfung

- Liköre
- Bar- und Cocktailkunde
- Allgemeine Getränkekunde
- Cocktails zubereiten

Dauer: 4 Tage

PRÜFUNG

Schriftliche Prüfung: 60 Minuten, Multiple-Choice-Fragen

Mündliche Prüfung: 30 Minuten sensorische Prüfung, 10 Minuten praktische Prüfung

EDEKA ZENTRALE
Handels Stiftung
Training & Entwicklung
New-York-Ring 6
22297 Hamburg

INFOS & BUCHUNG
Telefon: 040 6377 3355
E-Mail: seminare@edeka.de
Internet: www.seminare.edeka.de

ANMELDUNG



Training &
Entwicklung