

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

WIJNHANDELAAR - SOMMELIER

€ 718,74 incl. BTW



OMSCHRIJVING

Introductie

Deze cursus is het logische vervolg op de cursus Aspirant-Sommelier.

Omschrijving

In de opleiding Wijnhandelaar-Sommelier leer je de belangrijkste wijnbouwgebieden omschrijven vanuit historisch en aardrijkskundig standpunt. Je leert, door professioneel wijn te proeven, dat klimaat invloed heeft op smaak en kwaliteit van wijnen. Je begrijpt dat de kwaliteit en de prijs van een wijn gerelateerd is aan de herkomstbenaming, maar dat vooral de wijnmaker de hoofdrol speelt. Een belangrijke tool bij dit alles is de degustatiefiche die in detail wordt ingevuld. Wat je leert kennen:

- de productiemethodes die eigen zijn aan de regio linken aan de wijnen die er worden geproduceerd
- de appellatiestructuur, de kwaliteitsindelingen en de belangrijkste referenties in de regio
- de druivenrassen eigen aan de regio en die herkennen en beschrijven, eventueel in vergelijking met gelijkaardige wijnen uit andere regio's of landen
- een wijn technisch volledig beschrijven in korte en vloeiende bewoordingen
- de wijnen op een klantvriendelijke wijze beschrijven
- de wijnen suggereren bij een specifiek gerecht en het voorstel motiveren
- de wijnen op technisch correcte manier én volgens de regels van de kunst serveren

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich op personen die binnen de horeca voor de dranken verantwoordelijkheid dragen en op personen die een succesvolle wijn carrière als sommelier willen uitbouwen. Deze opleiding richt zich ook op horecapersoneel en -eigenaars, food and beverage managers, wijnbaruitbaters en traiteurs. Ze is ook interessant voor medewerkers of zaakvoerders in de wijngroothandel of detailhandel die wensen door te groeien dankzij professionalisme en klantvriendelijkheid.

Toelatingsvoorwaarden

Je moet geslaagd zijn voor de opleiding Aspirant-Sommelier (of een gelijkwaardige opleiding).

Bijkomende info

Deze opleiding is in samenwerking met EVW ([Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut](#)).

Methodologie

Iedere les wordt opgesplitst in een theoretisch deel en een praktisch deel (degustatie).

Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

- Gedetailleerde kennis van de wijnindustrie, haar terroir, haar wijnstreken, haar wijntypes en -stijlen.
- Brede technische kennis van het degusteren en serveren van wijnen.
- Grondige kennis van de harmonie tussen gerechten en wijnen. Organisatorische kennis van aankoop, bewaren en verkopen van wijnen, likeuren en destillaten.

TRAJECT

WIJNHANDELAAR - SOMMELIER

5 modules

MODULE 1: FRANKRIJK € 594,00 (excl. BTW)		
Campus	Startdatum	Tijdstip
Kortrijk	ma 9/9/2019	19u00-22u30
Kortrijk	di 7/1/2020	19u00-22u30
Brugge	wo 11/9/2019	19u00-22u30
Brugge	ma 13/1/2020	19u00-22u30
Roeselare	wo 8/1/2020	19u00-22u30
MODULE 2: ZUID-EUROPA € 266,00 (excl. BTW)		
Campus	Startdatum	Tijdstip
Kortrijk	ma 23/3/2020	19u00-22u30
Brugge	wo 18/3/2020	19u00-22u30
MODULE 3: EUROPA EN DE REST VAN DE WERELD € 550,00 (excl. BTW)		
Campus	Startdatum	Tijdstip
Kortrijk	wo 2/10/2019	19u00-22u30
Brugge	di 1/10/2019	19u00-22u30
MODULE 4: SOMMELIERTECHNIEKEN € 270,00 (excl. BTW)		
Campus	Startdatum	Tijdstip
Kortrijk	wo 22/4/2020	19u00-22u30
Brugge	di 21/4/2020	19u00-22u30
Brugge	do 7/11/2019	19u00-22u30
MODULE 5: TOEGEPASTE BEDRIJFSVOERING, WIJNHANDEL EN DISTRIBUTIE € 270,00 (excl. BTW)		
Campus	Startdatum	Tijdstip
Brugge	do 12/9/2019	19u00-22u30
Brugge	do 16/1/2020	19u00-22u30

PROGRAMMA

De opleiding Wijnhandelaar/Sommelier bestaat uit de volgende modules:

Module 1: Frankrijk (23 sessies)

Wijnbouw in Frankrijk, IGP en Vins de France, Alsace, Jura, Savoie, champagne, Loire, Bourgogne, Beaujolais, Rhône, Provence, Corsica, Languedoc, Roussillon, Sud-Ouest, Bordeaux, totaal overzicht, wijn en gerecht, moduleproef

Module 2: Zuid-Europa (10 sessies)

Italië, Spanje, Portugal, versterkte wijnen in het Middellandse zeegebied, vergelijking Spanje, Portugal, Italië en Frankrijk, wijn en gerecht, moduleproef

Module 3: Europa en de rest van de wereld (21 sessies)

Wijnbouw in de wereld, België, Nederland, Luxemburg, Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland, Hongarije, Oost-Europa, Griekenland, Cyprus, Malta, Australië, Nieuw-Zeeland, Zuid-Afrika, Noord-Afrika, Midden-Oosten, Noord- en Midden Amerika, Zuid-Amerika, Azië, algemeen overzicht, blind proeven, moduleproef

Module 4: Sommelier technieken (6 sessies)

Communicatie en verkoopstechnieken, opmaak van een wijnkaart, kelder- en stockbeheer, prijscalculatie, versterkte wijnen wereldwijd, service, wijn en gerecht, moduleproef

PRAKTISCH

Begindatum

09/09/2019

Lesdata

Locatie

Syntra West Kortrijk
Doorniksesteenweg 220
8500 Kortrijk

Contact

T: 078/353 653
F: 050/403061
info@syntrawest.be

Getuigschrift

Wanneer je slaagt voor alle modules kan je deelnemen aan de eindproef. Als je de eindproef succesvol volbrengt, ontvang je het getuigschrift Wijnhandelaar-Sommelier.

Prijsinfo

Syllabi en wijnen zijn inbegrepen in de inschrijvingsprijs.

DOCENT

Professionelen uit de wijnsector