

EVW - MEESTERSOMMELIER



OMSCHRIJVING

Introductie

EVW Meestersommelier is dé nieuwe beschermde titel in de BeNeLux.

In deze unieke lessenreeks leer je alles wat je als topsommelier moet kunnen en kennen. Diepgaande tastingskills, klantenzorg, service, foodmatching, aankoop, sales, ...

Alle zaken komen aan bod in deze 16-delige top-opleiding.

Omschrijving

Een **EVW-Meestersommelier**[®]:

- Heeft fantastische **tastingskills**
- maakt top **wijn-spijscombinaties**
- luistert naar en begeleidt de **klant** op een professionele manier
- is een **topverkoper**
- heeft een **open geest** en staat steeds open voor nieuwe invloeden
- werkt creatief en komt **origineel** uit de hoek
- werkt professioneel, vlot en stipt

Waarom EVW-Meestersommeliers een absolute **meerwaarde** zijn:

- Doorgedreven professionaliteit zorgt voor meer **vertrouwen bij je klant**
- De EVW-Meestersommelier zorgt voor **meer omzet** en wijnverkoop
- Een EVW-Meestersommelier staat garant voor de **hoogste standaard** voor klanten- en kwaliteitszorg
- De EVW-Meestersommelier helpt zijn/haar collega's om op een hoger niveau te presteren

Voor wie is deze opleiding bestemd?

- Je bent afgestudeerd sommelier en wil je professionele skills verder aanscherpen
- Je wil op het hoogste niveau presteren

Toelatingsvoorwaarden

Je bezit een erkend sommelierdiploma (EVW, Syntra, WSET 3 of 4, ASI Gold) en je bent actief in de horeca of wijnbusiness.

Bijkomende info

Deze opleiding is een samenwerking tussen Syntra West en het Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut (EVW)

Methodologie

Alle lessen worden op een actieve manier gegeven door top-professionals die actief zijn in de sector.

Er zal elke les gedegusteerd worden. Gelieve daarom steeds uw degustatieglazen (aantal: 6) mee te nemen.

PROGRAMMA

Het programma bestaat uit 16 lesavonden, verspreid over 1 schooljaar. Er is telkens voldoende tijd tussen de sessies om te oefenen en voor te bereiden.

1. kennismaking traject + blind tasting skills
2. Hoe wijnen op een vlotte en toegankelijke manier beschrijven? + foodmatching
3. Thee: do's and don't's + teapairing
4. Cross selling op de werkvloer
5. Vlot proeven en beschrijven van wijnen: de klassiekers
6. Vlot proeven en beschrijven van wijnen: alternatieven voor klassiekers
7. Opmaak van een wijnkaart: klassiek of creatief?
8. Beer- basics
9. Beer - productie en blind proeven
10. Beer - foodmatching do's and don't's
11. Introduction to Saké
12. Apéro, Afterdinner en alcoholvrij
13. Service skills - overview Frankrijk
14. Service skills - overview Europa
15. Service skills - overview Wereld
16. Examen

DOCENT



Jasper Van Papeghem is een rasechte topsommelier. Jasper deed in verschillende restaurants ervaring op en werkt momenteel al enkele jaren in restaurant De Jonkman** in Brugge. Jasper werd in 2018 verkozen tot Best Sommelier of Belgium.



Als Master Beer Sommelier traint **Sofie Vanrafelghem** horecamensen van Dubai tot New York en werkt ze als bierconsultant voor verschillende restaurants, brouwerijen en hotelscholen. Daarnaast schrijft ze over haar passie in verschillende media en is ze de auteur van bierboeken als 'Tournée Générale 3' en 'Bier, vrouwen weten waarom'. Verder is Sofie jurylid op de gerenommeerde biercompetities World Beer Cup en Mondial de la Bière.



Hannes Desmedt

- winnaar Campari Negroni competition 2019
- zaakvoerder Wine Blend
- finalist Diageo World Class 2015
- beste Sherrysommelier Copa Jerez 2013
- ervaring en opleiding bij Hertog Jan*** en Hof van Cleve***



Weinakademiker **Piet Vannieuwenhuysse** is bestuurslid bij de Vereniging Vlaamse Sommeliers en WSET erkend Saké-opleider. Piet kreeg de Saké-microbe tijdens een bezoek aan Japan, waar hij de opleiding tot Saké-trainer volgde.



Wie thee zegt, zegt **Ann Vansteenkiste**. Door haar kennis als herboriste en aromatherapeute is ze verslingerd geraakt aan de Camellia Sinensis, de theeplant. Haar passie bracht haar in alle gerenommeerde horecazaken waar zij met haar exclusieve, rechtstreeks geïmporteerde thee de theekaart opstelt. Dat thee een ware bron van energie is, toont Ann zonder twijfel aan. Want naast moeder van zeven is zij ook auteur van 'De stille kracht van thee' (Winner Gourmand Dutch Cookbook Award 2011) en 'Zelfgeplukt'.



Dries Corneillie is vast EVW docent en heeft jarenlange ervaring als topsommelier.

- Laureaat Ruinart Challenge 2019
- titel 2e beste sommelier België 2018
- ervaring in Hertog Jan ***
- actief in De Jonkman **