

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

EVW - ASPIRANT/SOMMELIER - WIJN LEREN PROEVEN (DAGOPLEIDING) NIEUW

€ 240,79 incl. BTW

PRAKTIJKGERICHTE OPLEIDING



OMSCHRIJVING

Introductie

Je droomt ervan om als sommelier aan de slag te gaan? Je wilt mensen professioneel kunnen adviseren in hun drankenkeuze? Je bent verslingerd aan alles wat met foodmatching te maken heeft? Dan is deze praktijkgerichte opleiding echt iets voor jou!

Gedurende één volledige dag per week (maandag), dompelen we jou onder in de wondere wereld van de wijnen. Je kan dus op heel korte periode het getuigschrift behalen van Aspirant Sommelier!

De docenten zijn echte vakspecialisten met jarenlange ervaring binnen de sector.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich tot iedereen die als professional aan de slag wil gaan binnen de horeca. Ze richt zich ook tot iedereen die al aan de slag is in de horeca en wil doorgroeien tot sommelier.

Bijkomende info

Deze opleiding is een samenwerking tussen het [Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut \(EVW\)](#) en Syntra West.

Methodologie

Alle lessen worden interactief gegeven. Theorie en praktijk worden steeds aan elkaar gekoppeld.

PROGRAMMA

• Module 1: Aspirant - sommelier: Wijn Leren proeven (3 dagen)

Deze module leert je de elementaire degustatietechnieken aan die nodig zijn om een wijn op een correcte, objectieve manier te kunnen beoordelen, en dit aan de hand van visuele, olfactieve en gustatieve aspecten. Bovendien wordt het gebruik aangeleerd van degustatiefiches die moeten toelaten een algemene database van geproefde wijnen bij te houden. Daarnaast wordt een eenvoudig beeld gegeven van de huidige wijnwereld, de populairste druivenrassen, de samenstelling van de druif en de manier waarop wijn wordt gemaakt.

In een praktisch gedeelte wordt stap voor stap de basis gelegd voor een technisch vocabularium, met duidende wijnen in het glas. Ter conclusie wordt een beeld gegeven van de mogelijke quoteringsystemen. Daarna wordt tijdens een oefening op een heel eenvoudige manier de elementaire basis gelegd van de harmonie tussen wijnen en gerechten.

Programma:

- degustatietechnieken
- de druif als basis
- witte wijn
- rode wijn
- schuimwijnen
- combinatie wijn en gerechten
- moduleproef

Na het volgen van module 1 en slagen voor het examen, kan je de volgende modules volgen:

- **Module 2: Aspirant - sommelier: Wijnbouw en vinificatie (6 dagen) - € € 491,26 (incl. 21% BTW)**
- **Module 3: Aspirant - sommelier: Wijnstijlen (6,5 dagen) - € € 493,68 (incl. 21% BTW)**

Module 2 behandelt alle aspecten van de druiventeelt, de oogst en de vinificatie. Op die manier krijg je een dieper inzicht in het wijngebeuren wereldwijd en leer je om de aspecten van het wijn maken te koppelen aan de smaakstijlen van de verschillende wijnen. In elke les wordt nadruk gelegd op de service van de wijn en de combinatie van wijn met gerechten. Er wordt blijvend aandacht besteed aan wijnbespreking. Vooral de terminologie die hierbij hoort wordt uitgediept: je leert hoe je een wijn consequent en structureel bespreekt.

Terwijl in de vorige module vooral aandacht werd besteed aan de techniciteit van de vinificatie, wordt in **module 3** vooral gefocust op de organoleptische verschillen in wijnen die leiden tot een indeling in universele wijnstijlen. Je leert alles over de belangrijkste wijnstijlen wereldwijd en de factoren die een wijnstijl bepalen, zoals druivenras, omgeving en productietechniek. Er is in deze module een nog uitgebreidere aandacht voor het aanleren van vaardigheden op het gebied van proeven via de degustatiefiche. In elke les wordt nadruk gelegd op de service van de wijn en de combinatie wijn en gerecht.

PRAKTISCH

Lesdata

Datum	Startuur	Einduur
-------	----------	---------

Locatie

Syntra West Brugge
Sporwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

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

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Cursusmateriaal

Je ontvangt:

- EVW-kurkentrekker
- EVW-glazenset
- Dienstservetten
- EVW-sommelierschort
- Boek 'Wijnen de basis'
- Boek 'Wijnen in detail'
- Boek 'Wijnen Frankrijk'

Alle cursusmateriaal en wijnen zijn inbegrepen in het inschrijvingsgeld.