

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

ASPIRANT-SOMMELIER

€ 243,21 incl. BTW

WELKOM IN DE WIJNWERELD



OMSCHRIJVING

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

- Je hebt elementaire kennis over de belangrijkste wijnsoorten, hun productieproces, herkomst en druivensoorten.
- Je kunt een wijn proeven, beschrijven en quoteren.
- Je kunt de link leggen naar de basismaken in de gastronomie.
- Je weet hoe je wijn op de juiste manier voorbereidt en schenkt.

Introductie

Welkom in de wijnwereld.

Omschrijving

De opleiding Aspirant-Sommelier leert je alle technieken aan om wijnen op een vakkundige manier te proeven, bespreken, beoordelen en serveren!

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich naar personen die een professionele horeca- en/of wijn carrière willen beginnen.

Toelatingsvoorwaarden

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

Bijkomende info

Dit is een opleiding in samenwerking met EVW (Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut).

Methodologie

In deze opleiding komt zowel theorie als praktijk aan bod.

PROGRAMMA

De opleiding Aspirant-Sommelier bestaat uit 2 opeenvolgende modules.

Slaag je voor alle modules, behaal je het getuigschrift Aspirant-Sommelier

Module 1: Wijn leren proeven (6 sessies)

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.

Module 2: Algemene wijnkennis (16 sessies)

Deze module behandelt alle aspecten van de teelt van druiven, de oogst en de vinificatie ervan. Op die manier krijgt de cursist een dieper inzicht in het wijngebeuren wereldwijd en leert hij de aspecten van het wijn maken koppelen aan de smaakstijlen van de verschillende wijnen.

In elke les wordt nadruk gelegd op de service van de wijn en de combinatie wijn en gerechten.

Tijdens deze module zal blijvend aandacht worden besteed aan de wijnbespreking, zal vooral de terminologie worden uitgediept en in het bijzonder worden aangeleerd hoe een wijn consequent en structureel wordt besproken.

Programma:

- geschiedenis, trends en ampelografie.
- Terroir en kwaliteitsfactoren, etiket en kwaliteitsindeling.
- Traditionele, biologische en biodynamische wijnbouw.
- Wijnservice.
- Bezoek wijngaard en wijnmakerij.
- Vinificatie frisse witte wijnen.
- Vinificatie volle witte wijnen.
- Vinificatie fijne rode wijnen.
- Vinificatie rosé wijnen.
- Vinificatie krachtige rode wijnen.
- Vinificatie mousserende wijnen.
- Vinificatie niet-versterkte zoete wijnen.
- Vinificatie versterkt droog en zoete wijnen / speciale wijnstijlen.
- Aperitieven en distillaten.
- Wijn en gerecht.
- Moduleproef (theorie en praktijk).

PRAKTISCH

6 sessie(s) vanaf donderdag 20/05/2021 - Kortrijk

Lesdata voor Kortrijk vanaf donderdag 20/05/2021

Datum	Startuur	Einduur
donderdag 20/05/2021	19:00	22:30
donderdag 27/05/2021	19:00	22:30
donderdag 03/06/2021	19:00	22:30
donderdag 10/06/2021	19:00	22:30
donderdag 17/06/2021	19:00	22:30
donderdag 24/06/2021	19:00	22:30

Locatie

Syntra West Kortrijk
Doorniksesteenweg 220
8500 Kortrijk

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Getuigschrift

Elke module wordt afgesloten met een moduleproef. Als je de moduleproeven met succes volbrengt, ontvang je een gecertificeerd getuigschrift Aspirant-Sommelier, dat erkend is door de Vlaamse gemeenschap en Syntra Vlaanderen.

Met dat getuigschrift kun je instappen in de opleiding Wijnhandelaar-Sommelier en alle EVW-vervolmakingen.

Cursusmateriaal

Wat mag u verwachten:

- Degustatie en vanaf module 2 service in elke les.
- Lesuren:

Avondformule: 19h tot 22.30h.

Dagformule: 9h tot 12.30h en van 13.30h tot 17h.

- Degustatiewijnen, glazen en andere materialen zijn inbegrepen in het inschrijvingsgeld.
- Toegang tot het digitaal platform om elke powerpoint en wijnlijst te raadplegen/downloaden.

Prijsinfo

Het inschrijvingsgeld op de website is inclusief degustatiewijnen, handboek en andere toebehoren.

Prijsverduidelijking:

Module Wijn Leren proeven = 243,21 € (incl. btw).

Module Algemene Wijnkennis = 699,38 € (incl. btw).

Inschrijven per module is mogelijk !

DOCENT

Professionelen uit de wijnwereld.