

#WIJN EN DRANKEN

✓ **BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE**

ASPIRANT-SOMMELIER

€ 999,46 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 basissmaken 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

Dit is een voorbereidende opleiding tot het traject Sommelier of Wijnhandelaar.

Per module dien je te slagen en kun je een modulegetuigschrift behalen.

Module 1: Wijn leren proeven (6 sessies)

In deze module leer je de elementaire degustatietechnieken 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 krijg je een dieper inzicht in het wijngedruiven wereldwijd en leer je de aspecten van het wijn maken koppelen aan de smaakstijlen van de verschillende wijnen.

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

Tijdens deze lessen zal blijvend aandacht worden besteed aan de wijnbespreking, en de terminologie worden uitgediept.

Specifiek wordt er 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

1 jaar vanaf dinsdag 11/01/2022 - Brugge

Begindatum

11/01/2022

Lesdata

Locatie

Syntra West Brugge
Sporwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

Getuigschrift

Elke module wordt afgesloten met een moduleproef. Als je de moduleproeven met succes aflegt, kun je een modulegetuigschrift opvragen.

Na deze voorbereidende lessen 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: 19u tot 22u30
- 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 vermelde inschrijvingsgeld is inclusief degustatiewijnen, handboek en andere toebehoren.

Prijsverduidelijking:

Module Wijn Leren proeven = 255,11 € (incl. btw).

Module Algemene Wijnkennis = 734,47 € (incl. btw).

Inschrijven per module is mogelijk !

ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

DOCENT

Professionelen uit de wijnwereld.