

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## SOMMELIER-WIJNHANDELAAR

€ 834,90 incl. BTW

VERKEN EN HERKEN DE WERELD VAN DE WIJN IN AL ZIJN FACETTEN MET DE DEGUSTATIEFICHE ALS TOOL



### OMSCHRIJVING

#### Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Deze opleiding bestaat uit 2 trajecten; u kan kiezen voor Sommelier of voor het traject Wijnhandelaar. Een coachingsgesprek bepaalt voor welk traject u kiest.

Deze opleiding focust zich op volgende competenties:

- 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

#### Introductie

Degustatie, service volgens de etiquette én op een klantgerichte manier.

Het voorstellen van een lekkere combinatie wijn en gerecht staat centraal.

Een totaalpakket voor wie verder wil in de horecawereld of een wijnhandel wilt starten.

#### Omschrijving

Als **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. Een belangrijke tool bij dit alles is de degustatiefiche die in detail wordt ingevuld.

Volgende items komen aan bod:

- 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.

Indien je kiest voor het traject **Wijnhandelaar** dan beschik je over de ambitie een eigen wijnspeciaalzaak uit te baten. In de opleiding komt naast het administratief, algemeen en commercieel beleid, de specifieke wetgeving rond het uitbaten van een wijnhandel en een basis wijnkennis aan bod.

#### 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.

#### Voorkennis

Je moet geslaagd zijn voor de opleiding Aspirant-Sommelier of een gelijkwaardige opleiding:

- attest wijnkenner CVO
- attest SWEN niveau 3
- WSET advanced

- Aspirant Sommelier

## Toelatingsvoorwaarden

Een coachingsgesprek bepaalt of je opteert voor het *traject Sommelier* of voor het *traject Wijnhandelaar*. Dit kan op 1 september in Brugge (tijdschema; gelieve ons te contacteren aub via *info aanvragen*).

## Bijkomende info

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

## Methodologie

Combinatie theorie, degustatie en service.

## PROGRAMMA

### Het traject *Sommelier* bestaat uit volgende modules:

- *Frankrijk*: Noord-Oost, Zuid-Oost en West, met aansluitend een servicetest (8 sessies/module)
- *Europa*: Noord en Oost, Zuid, gekoppeld aan een servicetest (10 sessies/module)
- *Wereld*: Amerika en Afrika, Azië en Oceanië,

met afsluitend een moduleproef (8 sessies/module)

- *Bier leren proeven*: degustatietechnieken, de 5 smaken, met afsluitend een moduleproef (6 sessies)
- *Portfolio Sommelier*: toelichting, ontwikkeling en coaching, evaluatie (4 sessies)
- *Eindproef*: bespreking portfolio, blinde degustatietest en serviceproef

**Indien je opteert voor het traject *Wijnhandelaar***, maak je een keuze uit een aantal modules uit Frankrijk, Europa en Wereld (minstens 3).

In combinatie met:

- *Bier leren proeven*: degustatietechnieken, de 5 smaken, met afsluitend een moduleproef (6 sessies)
- *Wetgeving en distributie alcoholische dranken* (3 sessies)
- *Portfolio Wijnhandelaar*
- Eindproef Wijnhandelaar: bespreking portfolio, blinde degustatietest en organisatie van een degustatie.

## PRAKTISCH

8 sessie(s) vanaf maandag 15/11/2021 - Brugge

### Lesdata voor Brugge vanaf maandag 15/11/2021

Datum	Startuur	Einduur
woensdag 04/05/2022	19:00	22:30
woensdag 11/05/2022	19:00	22:30
woensdag 18/05/2022	19:00	22:30
woensdag 25/05/2022	19:00	22:30
woensdag 01/06/2022	19:00	22:30
woensdag 08/06/2022	19:00	22:30

### Locatie

Syntra West Brugge  
Spoorwegstraat 14  
8200 Brugge

### Contact

T: 078/353 653  
Sofie@syntrawest.be

<b>Datum</b>	<b>Startuur</b>	<b>Einduur</b>
woensdag 15/06/2022	19:00	22:30
woensdag 22/06/2022	19:00	22:30

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

### Getuigschrift

Slaag je voor de verschillende modules, servicetests en eindproof, dan behaal je het getuigschrift Sommelier of het getuigschrift Wijnhandelaar.

### ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

### DOCENT

Professionelen uit de wijnwereld.