SOMMELIER

WORD DE ULTIEME SOMMELIER: MEESTER IN WIJN, SERVICE EN GASTRONOMIE

Vanaf 15-09-2025

Diverse locaties

6 sessie(s)

€ 280,72 incl. BTW (1ste jaar)

KMO-portefeuille

Omschrijving

Introductie

Ben je gepassioneerd om wijnen op een technisch correcte manier te serveren?

Wil je de geheimen ontrafelen van de harmonie tussen gerechten en wijnen?

Droom je van een diepgaande kennis van wijnstreken en terroirs?

Schrijf je dan snel in voor onze opleiding 'sommelier' en word de expert in wijn en gastronomie. Proef, serveer en schitter.

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

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

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 tijdens de opleiding 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.

Met andere woorden een totaalpakket voor wie de expertise en professionaliteit van wijnwereld en gastronomie wilt kennen.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich op personen die een succesvolle wijncarrière als sommelier willen uitbouwen. Deze opleiding richt zich ook op horecapersoneel en -eigenaars, food and beverage managers, wijnbaruitbaters en traiteurs.

Voorkennis

geen

Toelatingsvoorwaarden

geen

Methodologie

De opleiding bestaat uit een combinatie van theorie, degustatie en service.

Hoe ziet het programma van deze opleiding eruit?

De opleiding Sommelier is een 3-jarig traject (vanaf instapdatum).

Les 1 maal/week (19-22.30u).

- Jaar 1: Wijn leren proeven (6 sessies) -> Algemene wijnkennis: (17 sessies) + eindwerkbegeleiding (2 sessies) + Frankrijk noord-Oost (8 sessies)
- Jaar 2: Frankrijk: (16 sessies, sluit af met een serviceproef) - Europa Zuid (10 sessies) + eindwerkbegeleiding (2 sessies).
- Jaar 3: Europa (10 sessies + serviceproef) - Wereld (16 sessies) + eindwerkbegeleiding (2 sessies). + Bier leren proeven (6 sessies) + Eindproef (bespreking eindwerk, blinde degustatie en serviceproef).

Bijkomende info

Het inschrijvingsgeld op de website is voor module Wijn leren proeven.

Voor het vervolg kan je je inschrijven na het examen.

De kostprijs is inclusief alle grondstoffen.

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

Getuigschrift

Slaag je voor de verschillende modules, servicetests en eindproef, dan behaal je het *getuigschrift Sommelier*.

Locaties en data

Campus Kortrijk

vanaf 15-09-2025

6 sessie(s)

€ 280,72 incl. BTW (1ste jaar)

Campus Brugge

vanaf 17-09-2025

6 sessie(s)

€ 280,72 incl. BTW (1ste jaar)

Campus Kortrijk

vanaf 04-11-2025

6 sessie(s)

€ 280,72 incl. BTW (1ste jaar)