

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## WIJNHANDELAAR



### OMSCHRIJVING

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

- 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

Deze cursus is het logische vervolg op de cursus Aspirant-Sommelier. Het traject wordt gestart na een coachingsgesprek.

#### Omschrijving

In de opleiding Wijnhandelaar 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.
- Je begrijpt dat de kwaliteit en de prijs van een wijn gerelateerd is aan de herkomstbenaming, maar dat vooral de wijnmaker de hoofdrol speelt.
- Een belangrijke tool bij dit alles is de degustatiefiche die in detail wordt ingevuld.

Wat je leert kennen:

- 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 lande.
- 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.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich tot 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. Ze is ook interessant voor medewerkers of zaakvoerders in de wijngroothandel of detailhandel die wensen door te groeien dankzij professionalisme en klantvriendelijkheid.

#### Voorkennis

Je moet geslaagd zijn voor de opleiding Aspirant-Sommelier (of een gelijkwaardige opleiding).

#### Bijkomende info

Het coachingsgesprek staat ingepland op 1-09 en is met een tijdschema.

Graag hiervoor contact opnemen via 'Vraag info' op het tabblad praktisch.

## PROGRAMMA

Voor het traject Wijnhandelaar, kiest u na het coachingsgesprek 3 wijnkennismodules uit volgende gebieden:

- Zuid-Oost en/of Noord-Oost en/of West-Frankrijk - telkens 8 lessen en/of
- Noord-Oost en/of Zuid-Europa - telkens 10 lessen en/of
- Wereld-Amerika en/of Wereld-Afrika, Azië, Oceanië - telkens 8 lessen

Aansluitend vol je:

- Bier Leren Proeven (6 sessies)
- Wetgeving en distributie alcoholhoudende dranken (3 sessies)
- Portfolio Wijnhandelaar (4 sessies)

Afronden doe je met een eindproef Wijnhandelaar.

Dit omvat het bespreken van het portfolio, blinde degustatie en organisatie van een open degustatie.