

<b>Sommelierkurs Stufe 1</b>				
<b>Ort</b>	<b>Kellerei Eisacktal</b>			
<b>Kursdirektorin</b>				
<b>Datum Beginn</b>	<b>02.05.23</b>			
<b>Datum Ende</b>	<b>30.05.23</b>			
<b>Uhrzeit Lektionen</b>	<b>09.00-12.00 / 13.00-16.00</b>			
<b>Sprache</b>	<b>deutsch</b>			
<b>Lektion:</b>	<b>Titel der Lektion</b>	<b>Datum</b>	<b>Uhrzeit</b>	<b>Referent*</b>
<b>*die Referenten der jeweiligen Lektionen werden zu einem späteren Zeitpunkt bekanntgegeben</b>				
Lektion 1	Das Berufsbild des Sommeliers	02.05.23	9:00 - 12:00	
Lektion 2	Weinbau	02.05.23	13:00 - 16:00	
Lektion 3	Vinifizierung - Die Weinbereitung	04.05.23	9:00 - 12:00	
Lektion 4	Vinifizierung - die Bestandteile des Weines	04.05.23	13:00 - 16:00	
Lektion 5	Degustationstechnik - Visuelle Prüfung	09.05.23	9:00 - 12:00	
Lektion 6	Degustationstechnik - Geruchliche Prüfung	09.05.23	13:00 - 16:00	
Lektion 7	Degustationstechnik - Geschmacksprüfung	11.05.23	9:00 - 12:00	
Lektion 8	Wein und Gastronomie	11.05.23	13:00 - 16:00	
Lektion 9	Önologie - Schaumweine	16.05.23	9:00 - 12:00	
Lektion 10	Die Aufgaben des Sommeliers	16.05.23	13:00 - 16:00	
Lektion 11	Bier	18.05.23	9:00 - 12:00	
Lektion 12	Destillate und Liköre	18.05.23	13:00 - 16:00	
Lektion 13	Önologie - Dessertwein, Strohwein, etc.	23.05.23	9:00 - 12:00	
Lektion 14	Gesetzgebung und nationale Önologie <i>Service</i>	23.05.23	13:00 - 16:00	
Lektion 15	Besichtigung einer Weinkellerei	25.05.23	13:00 - 16:00	
	<b>ONLINE QUIZ</b>	<b>30.05.23</b>	<b>09:00</b>	
Lektion 16	Gemeinsame Klassenarbeit und Vert. Der Verk.	30.05.23	13:00 - 16:00	
<b>Präsenz zählt nur, wenn das gesamte Referat ohne Verspätung besucht wird</b>				
<b>Maximal erlaubte Fehlstunden: 2 Lektionen</b>				
<b>geltendes Statut nach zu lesen unter: <a href="http://www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo%20interp">www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo interp</a></b>				