

Sommelierkurs Stufe 1				
Ort	Kellerei Kaltern			
Kursdirektorin	Verena Rauch			
Datum Beginn	Montag, 15.01.2024			
Datum Ende	Mittwoch, 06.03.2024			
Uhrzeit Lektionen	18:00 - 21:00			
Sprache	deutsch			
Lektion:	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent
Referenten noch zu definieren				
Lektion 1	Das Berufsbild des Sommeliers	15.01.2024	18:00 - 21:00	
Lektion 2	Weinbau	17.01.2024	18:00 - 21:00	
Lektion 3	Vinifizierung - Die Weinbereitung	22.01.2024	18:00 - 21:00	
Lektion 4	Vinifizierung - die Bestandteile des Weines	24.01.2024	18:00 - 21:00	
Lektion 5	Degustationstechnik - Visuelle Prüfung	29.01.2024	18:00 - 21:00	
Lektion 6	Degustationstechnik - Geruchliche Prüfung	31.01.2024	18:00 - 21:00	
Lektion 7	Degustationstechnik - Geschmacksprüfung	05.02.2024	18:00 - 21:00	
Lektion 8	Önologie - Schaumweine	07.02.2024	18:00 - 21:00	
Lektion 9	Önologie - Dessertwein, Strohwein, etc.	12.02.2024	18:00 - 21:00	
Lektion 10	Gesetzgebung und nationale Önologie	14.02.2024	18:00 - 21:00	
Lektion 16	Wein und Gastronomie	19.02.2024	18:00 - 21:00	
	<i>Service</i>			
Lektion 11	Bier	21.02.2024	18:00 - 21:00	
Lektion 12	Destillate und Liköre	26.02.2024	18:00 - 21:00	
Lektion 13	Die Aufgaben des Sommeliers	28.02.2024	18:00 - 21:00	
Lektion 14	Besichtigung einer Weinkellerei	04.03.2024	14:00 - 17:00	
	ONLINE QUIZ	04.03.2024	18.00	
Lektion 15	Gemeinsame Klassenarbeit und Vert. Der Verk.	06.03.2024	18:00 - 21:00	
Präsenz zählt nur, wenn das gesamte Referat ohne Verspätung besucht wird				
Maximal erlaubte Fehlstunden: 2 Lektionen				
geltendes Statut nach zu lesen unter: www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo intero				