

## Wein Sensorik leicht gemacht

Eine Weinverkostung muss nicht schwierig sein, sondern kann einfach und verständlich erlernt werden. Worauf man beim Verkosten achtet, was man erkennt und welche Schlussfolgerungen man daraus ziehen kann, erfahren Sie in diesem Seminar. Ein spezielles Hinführen zum richtigen Verkosten, Geruchs- und Geschmackstraining, sowie die Einführung in die Welt der Weinsprache, sind weitere Ziele. Sie schulen Ihre Sinne und lernen Weine zu beschreiben. Dabei tauchen Sie in die faszinierende Vielfältigkeit der Weinwelt ein.

### Nutzen & Ziel

Sie können nach diesem Seminar Ihre Weine fachliche richtig beschreiben und so für ihre Gäste perfekt präsentieren. Weiters lernen sie, worauf bei Verkostungen zu achten ist und wie sie daraus einen Zusatznutzen ziehen können.

### Themen & Inhalte

- Einführung in das COS System
- Sensoriktraining
- Schritt für Schritt Workshop zum fachlich richtigen Verkosten
- Weine beschreiben lernen
- Zuordnen der wichtigsten österreichischen Rebsorten

### Zielgruppe

Dieses Seminar richtet sich an ServicemitarbeiterInnen, F&B MitarbeiterInnen, Köche und Köchinnen und Sales-MitarbeiterInnen

### Dauer

1 Tag

### Ihr Trainer

... ist seit 1995 selbständiger Trainer und Coach, und unterrichtet an der Höheren Bundeslehranstalt für Tourismus. Zuvor sammelte er 12 Jahre Erfahrung im Tourismus und konnte sein Fachwissen als Küchenmeister, Diplom-Sommelier und Diplom-Käsesommelier festigen. Während seiner Trainertätigkeit spezialisierte er sich auf die Themen Speisen, Käse und die perfekte Kombination mit Weinen.

[www.inspire-learning.com](http://www.inspire-learning.com)