



Einladung zur

Sensorik-Intensivschulung Edelbrände

durchgeführt vom
**Institut für Lebensmitteltechnologie der
Staatlichen Forschungsanstalt für Gartenbau Weihenstephan
Leitung: Professor Dr. Dirk Rehmann**

Ziele

Sie werden geschult, die Faszination der Edelbrände in Gastronomie und Tourismus an interessiertes Publikum und Kunden zu vermitteln. Ihre Kompetenzen in der Direktvermarktung edler Destillate werden gezielt ausgebaut. Die Kursinhalte werden Sie in die Lage versetzen, eine nachhaltige Qualitätssteigerung Ihrer eigenen Produkte vorzunehmen und diese auf die aktuellen Trends in der Edelbrandkultur abzustimmen. Angesichts des Auslaufens des Bundesbrandweinmonopols werden Sie mit dieser Ausbildung Ihre alternativen Absatzwege und beruflichen Betätigungsfelder stärken und so Ihre erfolgreiche berufliche Zukunft sichern!

Inhalte

In der Schulung werden neben theoretischen Grundlagen der Sensorik vor allem umfassendes Wissen über die heimischen Edelbrände vermittelt. Dazu gehört neben der Charakterisierung der verschiedenen Sorten auch die Definition der zugehörigen Merkmale und Merkmalsausprägungen. Regionale Besonderheiten von Edelbränden werden diskutiert sowie die Erkennung und Definition von Fehleraromen und deren Ursachen. Diese Inhalte werden theoretisch und mit praktischen Geschmacks- und Erkennungsübungen abgehandelt, um den Teilnehmern einen breiten sensorischen Erfahrungsschatz und vor allem auch das spezielle Vokabular zu vermitteln, das für die deskriptive Einordnung von Brandweinen erforderlich ist. Dieser Kurs beinhaltet fachbezogene Unterrichtseinheiten zu Marketing, Rhetorik und Präsentation in Theorie und praktischen Übungen. Weiterhin wird auf die Verfahrensweise verschiedener Prämierungen und auf die Kombination Speise-Edelbrand eingegangen. Zur Abschätzung des eigenen Lernerfolges werden Tests durchgeführt. Die Schulung übernehmen Spezialisten der Branche.

Leistungen an die Teilnehmer

Die Teilnehmer erhalten ein ausführliches Skript zu den einzelnen Unterrichtseinheiten. Abendliche Exkursion in ein gehobenes Restaurant in Begleitung eines Sommeliers. Teilnahme-Zertifikat, ausgestellt von der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf.

Teilnehmerkreis

Haupt- und nebenberufliche Brenner, Wohn- und Arbeitsort Bayern (nach Absprache auch davon abweichend), Mitglied in einem der drei bayerischen Brennereiverbänden.

Dauer, Termine

10 Schulungstage in drei Blöcken zu je drei Tagen und einem Einzeltermin: Block I: 18. bis 20.01.2012, Block II: 08. bis 10.02.2012, Block III: 15. bis 17.02.2012 sowie 20.04.2012. Abendexkursion am 16.02.2012.

Preis

Wegen dem hohen beruflichen Nutzen für die Teilnehmer und der stark praxisorientierten Ausrichtung der Inhalte wird diese Schulung aus Mitteln der Europäischen Union (ESF) und des Freistaates Bayern kofinanziert. Pro Teilnehmer beträgt die reduzierte Teilnahmegebühr 920,- €.

Schulungsort

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Lange Point 2, 85354 Freising, Deutschland

Don't drink and drive! Wichtiger Hinweis

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen. Mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie Unterlagen über den öffentlichen Nahverkehr und Unterkünfte in Freising. Alkoholfreier Termin ist 10.02.2012.

Kontakt

Staatliche Forschungsanstalt für Gartenbau Weihenstephan, Institut für Lebensmitteltechnologie, Am Staudengarten 11, Frau Dipl.-Ing.(FH) Höfer, 85354 Freising, Tel: 08161-715236, Mail:christine.hoefler@hswt.de



Sensorik-Intensivschulung Edelbrände

durchgeführt vom
**Institut für Lebensmitteltechnologie der
Staatlichen Forschungsanstalt für Gartenbau Weihenstephan**
Leitung: Professor Dr. Dirk Rehmann

Verbindliche Anmeldung

bis **spätestens 20.12.2011**

per Fax.: 08161-71 5251
oder per Post: Staatl. Forschungsanstalt für Gartenbau Weihenstephan,
IfL, Frau Höfer, Am Staudengarten 11, 85354 Freising

Teilnehmer (Name, Vorname) _____

Anschrift (Straße, Nr., PLZ, Ort, Tel.) _____

_____ Tel. _____

Email-Adresse _____

Geburtsdatum _____

Brennereibetrieb (Name, Sitz) _____

selbständiger Unternehmer _____

Angestellter _____

(Firmenname, Anschrift, Mitarbeiterzahl (MA))

Mitgliedschaft im

- Fränkischen Klein- und Obstbrennerverband
- Klein- und Obstbrennerverband des Kreises Lindau
- Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e.V.

**Mit der Erhebung und Weitergabe meiner personenbezogenen Daten zur
Erfüllung der Fördervoraussetzungen des ESF bin ich einverstanden.**

Datum, Unterschrift Teilnehmer _____

Teilnahmebedingungen: Teilnehmen können haupt- oder nebenerwerbliche Brenner, die ihren Wohn- und Arbeitsort in Bayern haben und Mitglied in einem bay. Brennerverband sind. Andere Personen ggf. nach Absprache. Maximale Teilnehmerzahl: 20. Die Vergabe der Kursplätze erfolgt nach der Reihenfolge des Eingangs der Anmeldungen. Anmeldeschluss ist der 20.12.2011. Die Teilnahmegebühr ist nach Rechnungsstellung bis spätestens 09.01.2012 zu entrichten (Zahlungseingang). Rücktritt ist ausgeschlossen. Für die Förderung der Maßnahme ist es notwendig, personenbezogene Daten an das Bay. Staatsministerium f. Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen zu übermitteln. Der Datenschutz ist in den §§ 3 und 4 des Bundesdatenschutzgesetzes und den Artikeln 4 und 15 des Bayerischen Datenschutzgesetzes geregelt.