

Veranstaltungstermin:

Mittwoch, 16. November 2022

Die weiteren Termine entnehmen Sie dem Terminplan.

Lehrgangsdauer: 15 Tage (120 UE)
inklusive Prüfungsvorbereitung,
Exkursion und Prüfung

Veranstaltungsort:

- Obstbau und Weinbau-Zentrum (OWZ), St. Andrä im Lavanttal,
- Kompetenzzentrum Zogglhof, Hundsdorf 2, 9470 St. Paul im Lavanttal
- HBLA Pitzelstätten, Glantalerstraße 59, 9061 Klagenfurt

Anmeldung:

beim LFI Kärnten

www.lfi.at/ktn

Tel.: 0463/5850-2500
E-Mail: office@lfi-ktn.at



LFI- Kursnummer: 2-0023586

TeilnehmerInnenbetrag:

€ 700.- (gefördert für Landwirt*innen)
€ 3.500.- (ungefördert)

Organisation und Information:

LFI Kärnten, Elisabeth Ladinig
E-Mail: elisabeth.ladinig@lk-kaernten.at
Tel.: 0463/5850-2512

LFI KÄRNTEN



ZERTIFIKATSLEHRGANG EDELBRANDSOMMELIER/IÈRE

Werden Sie Botschafter*in Ihrer Region!

Sie wollen ihr Wissen rund um Destillatproduktion, Verkostungen und die Präsentation von Edelbränden professionalisieren?

Dieser Zertifikatslehrgang ist genau das Richtige um detaillierte Informationen im Bereich des Destillatgenusses und der Kombination von Edelbränden und Destillaten zu erhalten. Als Absolvent*in sind Sie befähigt, selbstständig Verkostungen zu organisieren. Kundenberatungen zum Thema Spirituosen können Sie nach Abschluss dieses Lehrganges professionell und souverän bearbeiten.

Inhalte: Kommunikation und Rhetorik, Organisation und Durchführung von Degustationen, erfolgreiches Präsentieren und Auftreten in der Öffentlichkeit, Veranstaltungsplanung und Organisation, angewandtes Marketing und gezielte Öffentlichkeitsarbeit, Edelbrand- und Likörproduktion, Edelbrandspezialitäten, Speisen, Sensorik, Trink- und Gläserkultur, rechtliche Grundlagen

Zielgruppe: Landwirte*innen mit Erfahrung in der Destillatproduktion, Edelbrandproduzenten*innen, Mitarbeiter*innen von Buschenschänken oder Gastronomiebetrieben, Interessierte am Wissen rund um Destillate

Voraussetzungen zur Erlangung des Zertifikates:

- Anwesenheit beim Lehrgang von mind. 80%
- Erfüllung der Aufgabenstellung (schriftliche Projektarbeit, Präsentation der Projektarbeit, Präsentation eines Destillates samt Beschreibung)