

KOLLEG FÜR TOURISMUS

4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4.4 WAHLPFLICHTBEREICH: SPEZIALISIERUNG

Die Bildungs- und Lehraufgaben sowie der Lehrstoff sind gemäß der schulautonomen Verteilung entsprechend anzupassen. (siehe Abschnitt III Schulautonome Bestimmungen ff.)

Modul – „Jungssommelière und Jungssommelier Österreich“

3. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden können

- die Arbeitsaufgaben einer Sommeliere bzw. eines Sommeliers beschreiben;
- die rechtlichen Grundlagen des österreichischen Weinbaus erläutern;
- die Bedeutung sowie den sachgemäßen Umgang mit Alkohol erklären;
- Weinbau- und Kellertechnik der Winzerin bzw. des Winzers beschreiben;
- österreichische Weinbaugebiete und deren Weine benennen;
- ausgewählte internationale Weinbaugebiete und deren Weine beschreiben.

Lehrstoff:

Arbeitsaufgaben der Sommeliere bzw. des Sommeliers, Wein und seine Geschichte, nationale Weinbaugebiete und deren Weine, Weingesetz, natürliche Produktionsfaktoren, Weinerzeugung. Österreichisches Weingesetz, österreichische Weinbauregionen und Gebiete, Rebsorten, internationale Weinbaugebiete und deren Weine.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

4. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden können

- Getränke, insbesondere Weine verkosten, beschreiben und analysieren;
- österreichische Weintypen erkennen und beschreiben;
- eine Weinkarte erstellen;
- Weineinkauf und Lagerung beschreiben und durchführen;
- eine Gästeberatung und Gästebetreuung durchführen;
- aktuelle Trends in der Weinbauszene beschreiben.

Lehrstoff:

Österreichische Weinbauregionen und Gebiete, internationale Weinbaugebiete und deren Weine, sensorische Beurteilung von Weinen, Harmonie von Speisen und Getränken.

Weinkartengestaltung inklusive Kalkulation, Getränke- bzw. Weineinkauf und Lagerung, Präsentation von Weinen, Umgang mit dem Gast.

Komplexe Aufgabenstellungen.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.