

Jungsommelière/Jungsommelier Österreich

- Spezialisierung an Lehranstalten für Tourismus
- Zusatzzertifikat an Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe



Der Lehrgang umfasst das Berufsfeld der Sommelière/des Sommeliers, das Verständnis für den Wein als Teil der österreichischen Kultur, den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, die Gefahren des Alkoholmissbrauchs (Jugendschutzgesetz), Herstellungsmethoden, nationale und internationale Sorten und Anbauggebiete und Wein als Speisenbegleitung in der Gastronomie

Abschluss:
dreiteilige Zertifikatsprüfung
schriftlicher/elektronischer Teil,
Sensorik
Praktische Prüfung

Die Ausbildung zur Jungsommelière/zum Jungsommelier wird seitens der Wirtschaft anerkannt und stellt damit ein gelungenes Beispiel für die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Schule dar.

Jährlicher bundesweiter Wettbewerb:
JSÖ - Wettbewerb "Gesucht: Jungsommeliere/Jungsommelier des Jahres ..."

Quelle und weitere Informationen

<https://www.hum.at/index.php/zertifikate/jungsommelier-e>