



IDV-KURSUS

ZBC

Vinekspert masterclass

- helt ind til kernen

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk



Vinekspert Masterclass

Vinekspert Masterclass giver dig mulighed for at give dine gæster/kunder en oplevelse, de husker.

Uddannelsen er til dig, der stiller krav om at fremstå endnu mere kompetent og tillidsvækkende, så du både øger dit salg og mestrer storytelling, som dine gæster/kunder vil elske at fortælle videre. Og du vil helt sikkert blive husket.

Vinekspert Masterclass er for dig, der:

- Ønsker at udfordre dig selv inden for dit fag.
- Ønsker at samarbejde i et professionelt netværk, hvor du kan blive inspireret sammen med kolleger på dit niveau.
- Ønsker at blive endnu bedre til at møde dine gæster/kunder og overgå deres forventninger.
- Er ejer eller ansat på en restaurant, et kursuscenter, hotel, konferencecenter, en café, kro, i en butik, en produktion eller er vinimportør.



Uddannelsens opbygning

Uddannelsen afholdes mindst én gang om året og er opbygget af 2 moduler på 2 dage, hvor den sidste dag er eksamen.

Modulerne er en kombination af teori og praktiske øvelser. Du skal påregne træning af teknikker mellem modulerne. **Modul 1 - 2 dage**

Modul 1 - 2 dage

Indhold

Dag 1:

- Before dinner
- Vin Europa
- Klima og karakteristika.

Dag 2:

- Vin og temperatur
- Trends
- Case.

Modul 2 - 2 dage

Indhold

Dag 1:

- Vin oversøisk
- Vin og madsammensætning – Sensorik
- Opsamling.

Dag 2:

- Eksamen som Vinekspert.

Den store vinbog af Hugh Johnson og Jancis Robinson vil indgå i undervisningen.



Om underviseren

Undervisningen gennemføres af sommelier Martin Castillo.

Martin er uddannet tjener i 1999 og har siden gennemført uddannelsen som sommelier i 2012. Martin er særdeles kendt inden for branchen blandt andet fra arbejdet som sommelier hos Støvlet Katrines Hus.

Derudover har han arbejdet med vin i det meste af verden, herunder som winemaker på Sicilien og med vinkultur i Rhone.

Martin fungerer også som en af smagsdommerne for Foreningen Af Danske Vinavlere, som hvert år sætter ranglisten for danske vine.

Adgangskrav

Uddannelsen er rettet mod professionelle fagfolk, og niveauet er lagt derefter.

Eksamen

For at blive Vinekspert Masterclass skal du deltage på begge moduler, og du skal have bestået den afsluttende eksamen, som vurderes bestået eller



Underviser

Sommelier Martin Castillo.



ikke bestået. Du modtager derefter et diplom på, at du er Vinekspert Masterclass.

Pris og tilmelding

Samlet pris for uddannelsen kan ses på kurser.zbc.dk/specialistkurser-foedevarer, og det er også der, du tilmelder dig. Tilmeldingen er bindende, og det indbetalte beløb refunderes ikke.

Prisen dækker forbrug af råvarer, eksamen og materialer i øvrigt.

Det er muligt at søge midler gennem kompetencefonde.

Indkvartering

ZBC tilbyder fri indkvartering på kursisthotellet på begge moduler, inkl. forplejning.

Kontakt

Hvis du ønsker yderlige oplysninger om Vinekspert Masterclass, er du velkommen til at kontakte sommelier Martin Castillo på: mca@zbc.dk eller på mobil 5016 7040.





ZBC

**Vær med.
Verden er til at forandre.**
zbc.dk

ZBC, Kokke- og Tjenerskolen
Valbyvej 69
4200 Slagelse
Tlf.: 5578 8888