



## Zertifikatslehrgang Ausbildung zur Mostsommelière / zum Mostsommelier



Dieser Zertifikatslehrgang bietet allen Mostproduzenten, Gastronomen und interessierten Personen die ideale Basis, sich Wissen über die Mostgeschichte, -produktion und -verkostung anzueignen. Es werden Vermarktungsmöglichkeiten aufgezeigt, Produktpräsentationen erläutert und durch persönlichkeitsbildende Elemente ergänzt. Auch auf den Austausch zwischen den Teilnehmenden wird großer Wert gelegt. Die Lehrgangsabsolventen/-innen können selbstständig Mostverkostungen organisieren, Most mit Speisen präsentieren & kombinieren und Events in diesem Umfeld initiieren.

### Inhalte der Ausbildung

- Produktionsverfahren von Saft, Most, Spezialprodukten
- Geschichte und regionale Sortenkunde
- Präsentationstechniken und kommentierte Verkostungen
- Beratung von Kundschaften
- Mostkultur und Kulinarium
- Exkursion
- Abschluss: Vorstellen der Projektarbeit und Vorführung einer Verkostung  
(Änderungen vorbehalten)

Vormerkung bis  
30. Juni 2023



Vormerkung

[vbg.lfi.at/kurs/mostsommelier](http://vbg.lfi.at/kurs/mostsommelier)  
05574/400-191

Umfang: Ca. 16 Kurstage / 120 UEs, Großteils freitags & samstags

**Interessiert? Dann merken Sie sich für den nächsten Zertifikatslehrgang vor!**  
**Vormerkungen sind bis 30. Juni 2023 möglich.**

Wenn sich genügend Interessentinnen & Interessenten finden, planen wir den nächsten Lehrgang mit Start Anfang 2024.