

Schaumweine - Wichtiges Basiswissen zum Wein und richtigen Einsatz

Interaktives Training zum professionellen Einsatz von deutschen Weinen

Ziele

Unser interaktives Web Based Training bietet eine umfassende Einführung in die Welt der Schaumweine, deren Herstellung und den optimalen Einsatz in der Gastronomie. Durch eine vielseitige Darstellung mit Audio, Video und Text wird ein interaktives Lernumfeld geschaffen, das die Teilnehmer aktiv einbezieht und ihre Kenntnisse vertieft.

Es richtet sich an Servicekräfte, Restaurantmanager und alle Mitarbeiter im Hotel- und Gastgewerbe, die ihr Wissen über Schaumweine erweitern möchten. Es ist ideal für diejenigen, die lernen möchten, wie sie ihren Gästen eine erstklassige Weinerfahrung bieten können.

ACHTUNG:

Aufgrund einer Systemumstellung werden einige Informationen hinsichtlich unserer Selbstlernkurse irreführend angezeigt.

- 31.12.2025 ist nur ein Platzhalter (Selbstlernkurse sind jederzeit durchführbar)
- Es ist keine Verpflegung in Online-Kurse enthalten

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir den Kurs manuell Freigeben und Sie daher erst 1-3 Werktage nach Buchung mit der Bearbeitung starten können. Selbes gilt für den Zertifikatsversand nach Abschluss des Kurses.

Falls Sie Fragen haben oder eine Gruppenbuchung tätigen möchten, melden Sie sich gerne telefonisch (07331 932500) oder per E-Mail (info@dehoga-akademie.de) bei uns!
Wir freuen uns auf Ihre Buchung!

29,00 € Mitglieder

41,00 € Standard

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. MwSt.



Inhalte

DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
Akademie

- Empfehlungen zu Gerichten
- Schaumweinarten
- Schaumweinherstellung
- Verschiedene Schaumweine und ihr Einsatz

Termin

31.12.2025, 00:00 Uhr, BW-24-170, Online

DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
■ ■ ■ Akademie