Primeur in het Nederlandse wijnonderwijs:

Wijnacademie breidt opleidingsaanbod uit met SommelierOorkonde

Maarn, woensdag 21 februari 2018

Eind april start de Wijnacademie met een nieuwe training voor aankomende sommeliers, een primeur binnen het Nederlandse wijnonderwijs. Met de SommelierOorkonde krijgen horeca-professionals alle basisvaardigheden aangereikt om als sommelier aan de slag te gaan. De Wijnacademie speelt hiermee in op de grote vraag naar gedegen sommelierkennis in de horeca én de wijnhandel.

Er is een groeiend tekort aan gedegen kennis over wijn en gastheerschap in de horeca. Dit terwijl de interesse in wijn steeds meer toeneemt. Zo zijn wijncursisten steeds jonger en zijn er meer zij-instromers vanuit de horeca en wijnvakhandel die een wijnopleiding volgen. In deze vijfdaagse training leren Edwin Raben (topsommelier) en Anja Vondenhoff (wijndocent) cursisten hoe ze hun gasten adviseren over wijn bij gerechten én hoe dit tegelijkertijd tot meer omzet kan leiden. De cursus kan worden afgesloten met het examen SommelierOorkonde SDEN 2. Gezien de stijgende vraag naar gekwalificeerd personeel biedt deze oorkonde meer kans op een baan in de horeca of wijnvakhandel. Tevens is dit een goede opstap naar een vervolgopleiding in de vinologie en gastronomie.

De SommelierOorkonde in drie pijlers

Smaakontwikkeling, sommeliervaardigheden en wijnverkoop zijn de pijlers van deze opleiding. Cursisten

leren welke smaakprofielen er zijn en hoe die matchen met wijn. Een vertaling naar de praktijk volgt daarna. Denk hierbij aan de keuze van het glaswerk, het samenstellen van het wijnarrangement en het berekenen van de winstmarge. De beleving van de gast staat centraal. *“Het is een kunst om een gast te* verleiden: dat begint al bij het openen van de fles op de juiste manier, het bepalen van de serveertemperatuur van de wijn én de timing van het bijschenken, essentiële vaardigheden voor goed *gastheerschap”* aldus Edwin Raben.

Gastheerschap en wijnbehandeling: een vak apart

Medewerkers van wijnspeciaalzaken of horecagelegenheden hebben meestal al wel enige wijnkennis in huis. Toch blijkt in de praktijk dat het herkennen van basissmaken én het adviseren van gasten aan tafel over de combinatie van een gerecht met een passende wijn vaak nog onbekend terrein is. “Tijdens de cursus vergroten deelnemers hun zelfvertrouwen om wijnadvies te geven aan gasten en te schakelen met de chef-kok. Zo zijn ze steeds beter in staat om de combinatie van wijnen met gerechten te perfectioneren” zegt Anja Vondenhoff.

Opleidingsmanager van de Wijnacademie, Klazien Vermeer, voegt eraan toe dat ook voor afgestudeerde vinologen de SommelierOorkonde een goede aanvulling kan zijn:"vinologen hebben een overweldigende kennis aan wijn, maar goed gastheerschap en de behandeling van wijn aan tafel is toch écht een vak apart. Voor vinologen met ambitie in de horeca bieden we hier graag een aanv*ulling op.”*

Anja Vondenhoff, Edwin Raben en Klazien Vermeer. Fotocredits: H.C. Buitink

Praktische informatie en inschrijven

Start opleiding: 25 april 2018

Locatie: De Wijnacademie “De Twee Marken” Trompplein 5 3951 CR Maarn

Kosten: € 495,00 incl BTW**.** Het examen is hier niet bij inbegrepen

Vooropleiding: Wijnoorkonde SDEN 2 of vergelijkbaar niveau

Inschrijven: www.wijnacademie.nl

Over de Wijnacademie

De Wijnacademie is hét opleiding- en kenniscentrum voor wijngerelateerd onderwijs in Nederland, maar ook gedistilleerd en het slijtersvak hebben hun plek binnen de academie. De Wijnacademie staat borg voor een opleidings- en examenprogramma tot het allerhoogste professionele niveau en leidt op tot Vinoloog (SDEN 4), Magister Vini (SDEN 5) en Liquorist. Ook organiseert zij examens voor wijn, bier en gedistilleerd onder auspiciën van de SDEN (Stichting Dranken Examen en Normering).

Perscontact

Neem voor aanvullende vragen en/of beeldmateriaal contact op met Nadine Sevriens via nadine@totpr.nl óf via telefoonnummer 010-2211311.

Bijlagen

Bijlage 1: Logo SommelierOorkonde

Bijlage 2: Foto team SommelierOorkonde

Bijlage 3: Logo Wijnacademie