



Ausbildung zur Jungsommelierin/zum Jungsommelier

Seit 2005 wird die Ausbildung zur Jungsommeliere/zum Jungsommelier an der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel Absam angeboten.

Ziel ist es, das Interesse der Schülerinnen und Schüler für das Berufsfeld des Sommeliers/der Sommelière zu fördern, um später in diesem Bereich erfolgreich zu arbeiten. Auch das Verständnis für den Wein als Teil der österreichischen Kultur soll erlebt werden.

Die Schülerinnen und Schüler sollen jedoch auch den verantwortungsbewussten Umgang mit Alkohol erlernen und über die Gefahren des Alkoholmissbrauchs Bescheid wissen (Jugendschutzgesetz).

Die Ausbildung schließt mit einer dreiteiligen Zertifikatsprüfung

- schriftlicher/elektronischer Teil,
- Sensorik und
- praktische Prüfung

ab.

Die unterrichtenden Lehrkräfte der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel Absam haben die Qualifikation Sommeliere/Sommelier an Schulen (PH - Ausbildung).

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

Unseren Partnern herzlichen Dank für das Sponsoring bei der Ausbildung, den Prüfungen und dem Wettbewerb "Gesucht: Jungsommeliere/Jungsommelier des Jahres ..." bzw. für die laufende Unterstützung!