



DestillatErlebnisführer®

Aroma trifft Erleben ©



Was macht ein DestillatErlebnisführer?

Sie / Er

- Arbeitet im Fachbetrieb, hat eine abgeschlossene Berufsausbildung und ist u.a. Fachkraft bzw. Brenner, Landwirtschaftlicher Brennmeister, Destillateur oder Edelbrandsommilier ,
- erzeugt und vermarktet Destillate, Liköre und Spirituosen
- nutzt erworbene Kenntnisse zu den Themen Kommunikation, Marketing, neue Medien, Tourismus, Sensorik und Essen, kulturelle Einbindung von Landschaft, Obstbau u. Naturschutz
- veranstaltet und leitet eigen- und fremdbetriebliche Events die der Kundenbindung, der Vermittlung von Information und der Vermarktung der Produkte dienen

DestillatErlebnisführer® Unterrichtsthemen

- Unterricht im kleinen Festsaal der LVWO Weinsberg
- Drei Schulblöcke im Januar und Februar 2015
- Zentrale Themen sind Kommunikation, Marketing, Psychologie, Naturschutz, Sensorik und Essen, Recht und Tourismus, Neue Medien

Destillat.....Erlebnisführer®

9 Tage Ausbildung;
inkl.
Tagungsverpflegung,
Lehrgangsbescheinigung
und Festabend

780 Euro (zzgl. Mwst)

Kursgebühr Ausbildung

DestillatErlebnisführer®

zusätzlich möglich:

120 Euro (zzgl. Mwst.)

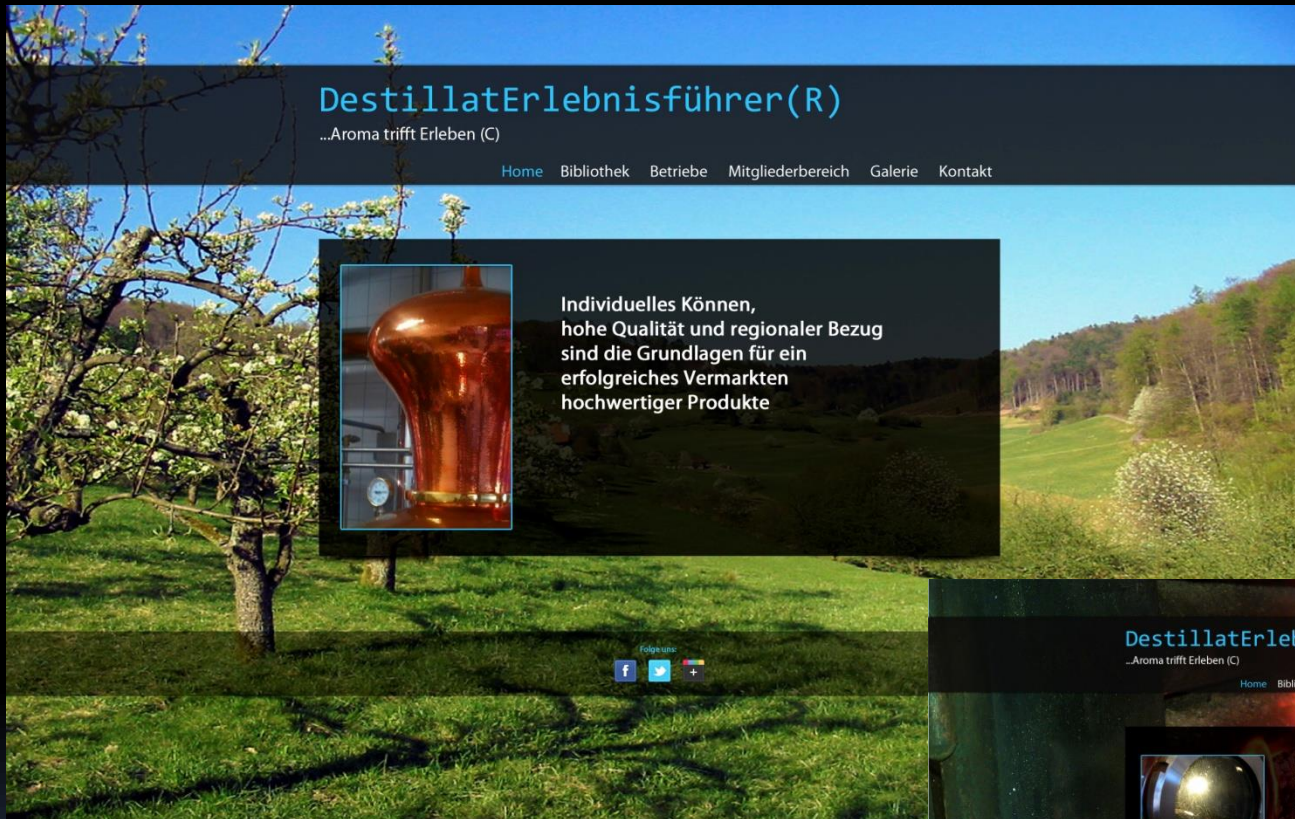
Jahresmitgliedsbeitrag für die

I-Site (inkl. Nutzung u. Werbung)





DestillatErlebnisführer® I-Site



Seitenentwürfe für das
Internet-Projekt

DestillatErlebnisführer®

Ich bedanke mich für Ihre Aufmerksamkeit

- Kontaktdaten
Michael Mörsel, 71717 Beilstein
+49 (0) 171/2871323
mail to: destillaterlebnisfuehrer@t-online.de