



Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®

Kompetenz für Mineralwasser und alkoholfreie Getränke

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden, ohne Termine die Reihenfolge der Seminartage variiert

Das Spezialistenseminar Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere® ist anspruchsvoll. Wir empfehlen an jedem Seminartag dabei zu sein und für das persönliche Studium Zeit zu reservieren.

Der Dresscode bei den Seminartagen ist Smart-Casual, gepflegte Freizeitbekleidung, geschlossene Schuhe.

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten Sie um Ihre Unterstützung.

In Partnerschaft mit:

VERBAND SCHWEIZERISCHER
MINERALQUELLEN UND
SOFT-DRINK-PRODUZENTEN



ASSOCIATION SUISSE DES SOURCES
D'EAUX MINERALES ET DES
PRODUCTEURS DE SOFT DRINKS

Grundlagen der Sensorik für Mineralwasser

Durchführungsort:
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

- | | |
|-------|--|
| 8:30 | Welcome Coffee und Gipfeli
Eröffnung des Seminartages <ul style="list-style-type: none">- Begrüssung, Seminarziele und Themen- Zeitplan und Warm-up |
| 9:00 | Der Geschmack von Mineralwasser / erster Teil <ul style="list-style-type: none">- Sensorisch relevante Mineralstoffe in natürlichem Mineralwasser- Beschreibung der Mineralstoffe in Wasser- Degustation |
| 10:30 | Pause |
| 11:20 | Der Geschmack von Mineralwasser / zweiter Teil <ul style="list-style-type: none">- Die geschmackliche Ausprägung verschiedener Mineralstoffe in Mineralwasser- Niedrig mineralisierte Wässer- Degustation |
| 12:30 | Pause |
| 13:30 | Haptische Wahrnehmungen in Mineralwasser <ul style="list-style-type: none">- Auswirkung von Kohlensäure auf den Geschmack- Degustation |
| 15:30 | Pause |
| 15:50 | Die sensorische Vielfalt von Mineralwasser <ul style="list-style-type: none">- Beschreibungsmöglichkeiten der sensorischen Ausprägung von Mineralwasser- Degustation verschiedener Mineralwässer aus der Schweiz- Überblick über die sensorische Vielfalt internationaler Mineralwässer- Möglichkeiten zur positiven sensorischen Beschreibung von Mineralwasser zum besseren Verkauf- Degustation |
| 17:45 | Zusammenfassung und Feedback |
| 18:00 | Verabschiedung |

Schweizer Mineralwasser-Vielfalt

Durchführungsort:

Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur, Gontenstrasse 51, Gontenbad

8:30 Welcome Coffee und Gipfeli

9:00 Eröffnung des Seminartages
- Begrüssung, Tagesziel und Themen
- Zeitplan und Warm-up

Die Schweizer Mineralwasser-Vielfalt
- Geographie, Mineralquellen, Mineralwasser

Die wichtigsten rechtlichen Grundlagen von alkoholfreien Getränken
- Richtlinien und Vorschriften für Mineralwasser in der Gastronomie

10:30 Pause

10:50 Hydrologie, Brunnenbau und Terroir
- Mineralkunde, Klärung der Begriffe
- Quelltypen und die wichtigsten Techniken
- Zusammenhänge von Gestein und Wassertyp
- Erschliessung einer Quelle, Wassernutzung und -schutz
- Übersicht über die Schweizer Mineralwasser-Vielfalt
- Degustation

13:00 Pause

14:00 Betriebsbesichtigung Goba
- Aufbereitung von Mineralwasser
- Reinigung der Flaschen und Herstellung von PET
- Verpackung und Etikettierung, Laborkontrolle

Bedeutung des Trinkens
- Bedeutung von Wasser für den Menschen und für die Gastronomie,
- Degustation

16:00 Pause

16:20 Mineralstoffe und Ernährungsphysiologie
- Bioverfügbarkeit und Nutzen von Mineralstoffen im Wasser
- Die wichtigsten Mineralien
- Degustation

16:45 Zusammenfassung und Feedback

17:00 Verabschiedung

Schweizer Soft-Drink Vielfalt

Durchführungsort:
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

8:30 Welcome Coffee und Gipfeli

9:00 Eröffnung des Seminartages
- Begrüssung, Tagesziel und Themen
- Zeitplan und Warm-up

Schweizer Softdrink-Vielfalt
- Definition von Softdrinks
- Geografie und Geschichte
- Trends und Zahlen
- Degustation

10:30 Pause

10:50 Angebote Softdrink
- Regionale Wässer, regionale Softdrinks
- Infused Water
- Bedeutung der Regionalität
- Degustation

12:30 Pause

13:30 Verkauf von Softdrinks
- Aktiver Verkauf von Mineralwässern und Softdrinks
- Verkaufschancen im Restaurant
- Degustation

15:00 Pause

15:20 Luxuswässer
- Herkunft
- Beispiele
- Degustation

16:45 Zusammenfassung und Feedback

17:00 Verabschiedung

Pairing mit Mineralwasser

Durchführungsort:
Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz

8:30 Welcome Coffee und Gipfeli

9:00 Eröffnung des Seminartages
- Prüfungsinformationen und Prüfungsplan

Eröffnung des Seminartages
- Begrüssung, Tagesziele und Themen
- Zeitplan und Warm-up

Generelles zum Pairing
- Pairing von Wasser und Wein, erster Teil
- 5 Mineralwasser zu 2 Weissweinen und 1 Schaumwein
- Faustregel beim Pairing und Vergleiche ziehen

10:30 Pause

10:50 Pairing von Wasser und Wein, zweiter Teil
- 5 Mineralwasser mit 2 Rotweinen
- Faustregel beim Pairing und Vergleiche ziehen

Pairing von Wasser und Bier
- 5 Mineralwasser mit 2 Bieren
- Faustregel beim Pairing und Vergleiche ziehen

12:30 Pause

14:00 Aktiver Verkauf von Wasser
- Wichtige Merkmale zum Verkauf von Pairings

Pairing von Wasser und Spirituosen
- 5 Mineralwasser im Vergleich mit 1 Whisky
- Faustregel beim Pairing und Vergleiche ziehen

Pairing von Wasser und Speisen
- 5 Mineralwasser im Vergleich mit 3 Lebensmitteln
- Faustregel beim Pairing und Vergleiche ziehen

15:30 Pause

15:50 Degustation und Sprache von Wasser
- Durchführung einer Wasser-Degustation
- Begriffe zum Beschreiben von Wasser
- Praktische Übung

16:45 Zusammenfassung und Feedback

17:00 Verabschiedung

Trend alkoholfreie Essensbegleitung Service von Mineralwasser

Durchführungsort:
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

8:30	Welcome Coffee und Gipfeli
9:00	Trend alkoholfreie Essensbegleitung <ul style="list-style-type: none">- Überblick Trends und Innovationen der alkoholfreien Getränke- Herstellungsmethoden- Präsentation, das Auge trinkt mit- Beispiele aus der Praxis
10:30	Pause
10:50	Degustation <ul style="list-style-type: none">- Vier verschiedene alkoholfreie Getränke- Rezept und Herstellung- Degustation
12:30	Pause
13:30	Service von Mineralwasser und Softdrink <ul style="list-style-type: none">- Gläser und Karaffen- Beilagen und Garnitur- Der professionelle Service- praktischer Übung
15:30	Pause
15:50	Angebotskarte alkoholfreie Getränke <ul style="list-style-type: none">- „Must“ und „Nice to have“ in der Karte- Praktische Beispiele, gestern, heute, morgen- Preiskalkulation und Aktionen- Ausschankmasse, Einkauf und Lagerung von Trinkwasser und Mineralwasser- Gruppenarbeit und Präsentation
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Schriftliche Online-Prüfung

Durchführungsort: www.gastrosuisse-elearning.ch und Zoom oder Teams

14:30 Begrüssung auf Teams oder Zoom.
- Die Informationen dazu folgen während dem Seminar.

Formelle Durchführung des Check-In für die Prüfung.

15:00 Schriftliche online-Prüfung
- 45 Minuten Zeit

15:45 Abschluss der Prüfung
- Teilnehmende verlassen die Plattformen nach der Prüfung

Mündliche Prüfung mit praktischer Aufgabe Sensorische Prüfung

Durchführungsort: Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Für diesen Prüfungstag erhalten die Teilnehmenden einen detaillierten Prüfungsplan.

08:00 bis 17:00 Uhr Mündliche Prüfung mit praktischer Aufgabe
- Dauer: 30 Minuten pro Kandidaten, Kandidatin

Sensorische Prüfung
- 15 Minuten Zeit

Änderungen sind vorbehalten.

Zürich, im Dezember 2023