



Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®

Kompetenz für Mineralwasser und alkoholfreie Getränke

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden / ohne Termine, 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 genügend 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 MINÉRALES ET DES
PRODUCTEURS DE SOFT DRINKS

Grundlagen der Sensorik für Wasser und Mineralwasser

Durchführungsort:
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

- 8:30 Welcome Coffee und Gipfeli
Eröffnung des Seminartages
- Begrüssung, Seminarziele und Themen
 - Zeitplan und Warm-up
- 9:00 Der Geschmack von Mineralwasser / erster Teil
- Sensorisch relevante Mineralstoffe in natürlichem Mineralwasser
 - Beschreibung der Mineralstoffe in Wasser
 - Degustation
- 10:30 Pause
- 11:20 Der Geschmack von Mineralwasser / zweiter Teil
- Die geschmackliche Ausprägung verschiedener Mineralstoffe in Mineralwasser
 - Niedrig mineralisierte Wässer
 - Degustation
- 12:30 Pause
- 13:30 Haptische Wahrnehmungen in Mineralwasser
- Auswirkung von Kohlensäure auf den Geschmack
 - Degustation
- 15:30 Pause
- 15:50 Die sensorische Vielfalt von Mineralwasser
- 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
- 18:15 Zusammenfassung und Feedback
- 18:30 Verabschiedung

Schweizer Wasser-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

17:15 Zusammenfassung und Feedback

17:30 Verabschiedung

Pairing mit Mineralwasser

Durchführungsort:

Grand Resort Bad Ragaz AG, 7310 Bad Ragaz, T 081 303 30 30

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	Luxuswässer und ihre Bedeutung
11:00	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
13:00	Pause
14:00	Aktiver Verkauf von Wasser - Wichtige Merkmale 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

Service und Verkauf von alkoholfreien Getränken

Durchführungsort:
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

8:30 Welcome Coffee und Gipfeli

9:00 Getränkekarte mit alkoholfreien Getränken Philippe Benz

- Basiswissen für eine attraktive, alkoholfreie Getränkekarte
- „Must“ und „Nice to have“ in der Karte
- Praktische Beispiele, gestern, heute, morgen
- Preiskalkulation und Aktionen
- Ausschankmasse, Einkauf und Lagerung von Trinkwasser und Mineralwasser
- Auftrag mündliche Prüfung mit praktischer Übung

10:30 Pause

11:20 Aktiver Verkauf von Wasser und Mineralwasser

- Verkaufsgespräch von Wasser und Mineralwasser
- Attraktive Fragestellungen im Verkauf von Mineralwasser
- Trinkwasser und Mineralwasser plus, damit sich das Produkt gut verkauft
- Hahnenwasser im Gastgewerbe

12:30 Pause

13:30 Service von alkoholfreien Getränken

- Gläser und Karaffen
- Beilagen und Garnitur
- Der professionelle Service (kühlen, einschenken) mit praktischer Übung

15:30 Pause

15:50 Alkoholfrei neu gedacht – Alternativen für jeden Geschmack & Anlass Jennifer Kiessling

- Achtung alkoholfrei! Mehrwert für Gast & Gastronom/-in
- Einführung in Kategorien & Trends
- Alkoholfreie Essensbegleiter mit Beispielen

17:45 Zusammenfassung und Feedback

18:00 Verabschiedung

Trends, Service und Verkauf von alkoholfreien Essensbegleitern

Durchführungsort:
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

- | | |
|-------|--|
| 8:30 | Welcome Coffee und Gipfeli |
| 9:00 | Mineralwasser Schweiz <ul style="list-style-type: none">- Geografie und Geschichte- Bedeutung der Regionalität- Raritäten mit Degustation |
| 10:30 | Pause |
| 11:20 | Softdrinks der Schweiz <ul style="list-style-type: none">- Geografie und Geschichte- Bedeutung der Regionalität- Raritäten mit Degustation |
| 12:30 | Pause |
| 13:30 | Verkauf von Mineralwässern und Softdrinks <ul style="list-style-type: none">- Trends und Zahlen- Nischenprodukte- Degustation |
| 15:30 | Pause |
| 15:50 | Exkursion |
| 16:45 | Zusammenfassung und Feedback |
| 17:00 | Verabschiedung |

Schriftliche Online-Prüfung

Durchführungsort: E-Learning Plattform von GastroSuisse & Teams

Ab 14:45 Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer ist pünktlich eingeloggt
(Informationen folgen während dem Seminar)

15:00 bis Schriftliche Online-Prüfung 45 Minuten
15:45 Uhr

Die Zertifikatsfeier findet in Zürich statt.

Mündliche und sensorische Prüfung

Durchführungsort:
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Sensorische Prüfung

- Dauer: 15 Minuten

Mündliche Prüfung mit praktischer Aufgabe

- Dauer: 30 Minuten pro Kandidat / Kandidatin

Über den detaillierten Prüfungsplan wird während dem Seminar informiert.

Änderungen bleiben vorbehalten.

Zürich, im Oktober 2023