



Zertifikatslehrgang

Ausbildung zum Mostsommelier

Leitfaden

vom BMLFUW genehmigt
am 8. März 2004 mit GZ. 22.510/4-II2/04

 *Ihr Wissen wächst*

Impressum:

LFI Österreich:
Dipl.-Ing. Herbert Bauer
Schauflegasse 6
1014 Wien

Autor:
Josef Fürnhammer
Adresse: Auf der Gugl 3
Tel: +43 (0) 732/6902-1267
Fax: +43 (0) 732/6902-1517
E-Mail: ref-bildung@lk-ooe.at

Inhalt

Organisation	4
• Antragsteller	4
• Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination	4
▪ Mitglieder der Arbeitsgruppe, die den ZL ausgearbeitet haben (Projektteam)	4
▪ Mit folgenden Ansprechpartnern der Bundesländern bereits akkordiert:	4
Einleitung	5
Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges	5
Ziel des Lehrganges	7
• Inhaltliche Ziele	7
• Nutzen für die Teilnehmer	7
• Mögliche Betätigungsfelder der Absolventen	7
Zielgruppe	8
• Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme	8
• spezielle Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme (Mindestqualifikation)	8
• Teilnehmeranzahl	8
• Bedarfsschätzung (Anzahl der geplanten Lehrgänge)	8
Gestaltung der Ausbildung	9
• Methodik und Didaktik	9
▪ Beschreibung der angewandten Methodik und Didaktik	9
Ausbildungsplan	9
• Lehrplan im Überblick	9
• Ausführliche Beschreibung des Zeitplans	10
• Detaillierter Ausbildungsplan – Inhaltliches Konzept	10
• Detaillierter Ausbildungsplan – Pädagogisches Konzept	11
Kursunterlagen	12
• Kursunterlagenersteller:	12
• Beschreibung der Kursunterlagen	12
Anwesenheit der Teilnehmer	13
Kurskritik	13
• Feedback	13
▪ Muss-Kriterien	13
▪ Kann-Kriterien	13
• Die Evaluierung	13
Abschlussarbeit	14
• Genaue Beschreibung der Abschlussarbeit	14
▪ Beschreibung der Abschlussarbeit	14
• Beurteilung der Abschlussarbeit	14
Die Prüfungskommission	15
• Zusammensetzung der Prüfungskommission	15
• Kriterien der Bewertung	15
▪ mit ausgezeichnetem Erfolg:	15
▪ mit gutem Erfolg:	15
▪ mit Erfolg	15

Einleitung

Seit Sommer 2000 liegen den LFI-Zertifikatslehrgängen neue Richtlinien zugrunde. Zur Erreichung von bundesweiten Qualitätsstandards im LFI-Bildungsangebot, wird für jeden LFI-Zertifikatslehrgang ein so genannter Leitfaden erstellt. Dieser soll den Zertifikatslehrgang genau beschreiben, sodass innerorganisatorisch keine Ungereimtheiten entstehen können. Weiters dient der Leitfaden allen Trainern als Grundlage für deren Tätigkeit.

Dem BMLFUW wird zur Anerkennung eines neuen LFI-Zertifikatslehrganges dieser Leitfaden vorgelegt. Dadurch besitzt der Leitfaden bundesweite Gültigkeit, wodurch eigenständige Abänderungen des neuen Zertifikatslehrganges, wie z. B. der Ziele, des Inhaltes, der Dauer, u.a. nicht zulässig sind.

Der Leitfaden darf mit den LFI-Richtlinien für Zertifikatslehrgänge nicht im Widerspruch stehen. Die Richtlinien sind die Grundlagen für jeden Leitfaden und müssen daher berücksichtigt werden.

Ein Nicht-Einhalten der Richtlinien bei Erstellung des Leitfadens oder eine eigenständige Änderung des LFI-Zertifikatslehrganges hat dies zur Folge, dass der Lehrgang nicht als LFI-Zertifikatslehrgang anerkannt wird.

Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges

Dieser Zertifikatslehrgang bietet allen Mostproduzenten, Gastronomen und interessierten Personen, die ideale Basis sich Wissen über die Mostgeschichte, Mostproduktion, Mostkulinarium und Mostverkostungen anzueignen. Der Schwerpunkt dieser Ausbildung liegt nicht nur in Vermittlung der Produktionsgrundlagen, sondern in der Vermittlung über diverse Vermarktungsmöglichkeiten von Mostprodukten, Aufbau einer Mostsprache bis zur Kultur. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden befähigt, selbstständig Mostverkostungen zu organisieren, Most und Speisen zu präsentieren und „Events“ in den einzelnen Mostregionen zu initiieren.

Inhalt	
1.	<i>Einführung, Geschichte und Kultur</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen • Einführung in die Regionen (National und International) • Besichtigung von Mostmuseen, Keller, Geschichte der Mostproduktion, Sorten • Regionale, überregionale und internationale Mostspezialitäten
2.	<i>Produktion</i> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt und Herstellungsverfahren (Saft, Most, Essig, Modeprodukt Cider) • Erkennen und Ursachen von Mostfehlern • Rohstoff – Maische – Saft – Most -> Kellerwirtschaft • Exkursion zu einem Betrieb mit Most-, Saftproduktion • Qualitätsparameter • Sortenkunde – Rechtliche Grundlagen
3.	<i>Grundlagen Persönlichkeit, Marketing und Produktpräsentation Teil I</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation, Rhetorik • Persönliches Auftreten • Präsentationstechniken • Moderation • Kalkulation der Dienstleistung • Finanzierungsplan • Fallbeispiele

4. Mostkultur und Kulinarium <ul style="list-style-type: none">• Aufbau Mostsprache• Sensorik – Saft, Most Cider• Sortenkunde, Geschichte• Verkostungspräsentation (Verpackung „orig. Mostflasche“)• Trink- und Gläserkultur• Kombination mit Speisen• Exkursion• Kochen mit Most• Speisefolgen (Fleisch, Käse,...)• Ernährungsphysiologische Bedeutung
5. Aufbau Persönlichkeit, Marketing und Produktpräsentation Teil II <ul style="list-style-type: none">• Kundengespräch (Argumentation, Bindung)• Verkaufsstrategie• Öffentlichkeitsarbeit• Werbemittel Folder, PR-Arbeit, Fotos,...• Umfeld einer Präsentation (Musik, Trunk, Tischkultur)• Abschlussarbeit• Markttrends (Wellness)
6. Rechtliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none">• Sozial-, Steuerrecht
7. Abschlussprüfung <ul style="list-style-type: none">• Präsentation der Abschlussarbeit• Handout• Produktverkostung und Beschreibung

Ziel des Lehrganges

- **Inhaltliche Ziele**

- Ziel 1: Mostsommeliers sollen nach Absolvierung des Zertifikatslehrganges als Botschafter des Mostes fungieren und die Mostkultur in die Regionen tragen
- Ziel 2: Durch die Qualifizierungsmaßnahme sollen die Absolventen als Bindeglied zwischen Produzent und Konsument auftreten und dadurch neue und höherwertige Absatz- und Vermarktungsmöglichkeiten aufbauen
- Ziel 3: Selbstständiges Organisieren und Durchführen von Mostverkostungen und Mostpräsentationen
- Weitere Ziele:
 - Aufbau einer neuen Dienstleistung
 - Aufbau eines Netzwerkes innerhalb der Absolventen

- **Nutzen für die Teilnehmer**

- Mit der Qualifizierung zum Mostsommelier können neue Einkommensmöglichkeiten in der Region genutzt werden.
- Bewusstseinsbildung beim Konsumenten für Mostprodukte
- Aufbau neuer Vermarktungsschienen
- Forcierung des Absatzes

- **Mögliche Betätigungsfelder der Absolventen**

Kommentierte Mostverkostung (Leitung)

Berater

Durchführen von Degustationen in Mostschenken und Gastronomien

Abhalten von Vorträgen, Seminaren

Begleitung von Mostreisen

Zielgruppe

Obstproduzenten, Mostschenken, Mitarbeiter von Mostschenken bzw. Gastronomie, Gastronomen und Getränkehändler

- **Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme**

Grundsätzlich soll diese Ausbildung für jeden zugänglich sein.

Jede bzw. jeder muss Erfahrungen im Bereich der Mostproduktion und oder der Vermarktung mitbringen, dh. aktive Mostproduzenten, Vermarkter von Most- und Obstprodukten, Gastronomen, usw.

Vorkenntnisse im Bereich der

- Most- und Saftproduktion
- Vermarktung von Most und Saftprodukten

- **Spezielle Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme (Mindestqualifikation)**

- **Teilnehmeranzahl**

Teilnehmerzahl pro Zertifikatslehrgang:

min.: 12 max.: 20

- **Bedarfsschätzung (Anzahl der geplanten Lehrgänge)**

Versuchsweise soll mit einem Lehrgang im Raum Ober- und Niederösterreich begonnen werden, Anfang 2004

Ziel: 2 bis 3 Ausbildungen jährlich in Österreich

Gestaltung der Ausbildung

- **Methodik und Didaktik**
 - Aufbau des Lehrganges in Einzelmodulen**
 - **Beschreibung der angewandten Methodik und Didaktik**

In der Ausbildung wird darauf geachtet, dass in den Kursteilen ein inhaltlich konsistenter Aufbau erfolgt. Um die Wissensvermittlung lebendig zu gestalten, werden Theorieinputs sehr eng mit praktischen Beispielen gekoppelt. Im gesamten Ausbildungskonzept wird laufend ein direkter Bezug zur Praxis gesucht.

Der Einsatz von teilnehmerorientierten Lernmethoden wird mit den Referenten abgesprochen. Die Inhalte werden in Form von Workshops, Gruppenarbeit, Aufgabenstellungen, Hausarbeiten, Erfahrungsaustausch, Fallbeispielen und Exkursionen erarbeitet. Es sollen Diskussions- und Gesprächsmöglichkeiten geschaffen werden. Großer Wert wird auf die angewandte Methodenvielfalt der Referentinnen und Referenten gelegt. Nicht erwachsenorientierte Methodik, wie Frontalunterricht sollen weitestgehend vermieden werden. Gruppendynamik, Diskussionsbereitschaft, Selbsttätigkeit und Eigeninitiative der TeilnehmerInnen wird durch vielfältige Arbeitsformen in der Wissensvermittlung gefördert.

Ausbildungsplan

- **Lehrplan im Überblick**
(untenstehende Tabelle ist auszufüllen!)

Modul	Inhalte und Methodik	Anzahl der Übungseinheiten
Modul 1	Einführung, Geschichte und Kultur	16
Modul 2	Produktion	24
Modul 3	Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation	40
Modul 4	Mostkultur und Kulinarium	28
Modul 5	Rechtliche Grundlagen	4
Summe:		120

• Ausführliche Beschreibung des Zeitplans

(Ganztägig, halbtägig, Abendveranstaltungen, Blockveranstaltungen, in welcher Abfolge, Mittagspausen, sonstige Pausen)

Die Abhaltung des Lehrganges ist in Einzelmodule gegliedert. Die gesamte Ausbildung dauert 120 Stunden, Der Lehrgang erstreckt sich in der Regel über 1 Jahr, könnte aber auch innerhalb eines Bildungswinters absolviert werden.

Der Erfahrungsaustausch zwischen den Teilnehmerinnen und Teilnehmer ist besonders wichtig, deshalb werden die Module geblockt angeboten, dh. zwischen den einzelnen Blöcken ist genügend Zeit, Hausarbeiten zu erledigen und den aktiven Erfahrungsaustausch zu leben.

Ein roter Faden muss sich durch den ganzen Lehrgang ziehen.

• Detaillierter Ausbildungsplan – Inhaltliches Konzept

Beilage vom inhaltlichen Konzept!

Kursinhalt:

- | | |
|---|-------|
| 1. Tag: Einführung, Geschichte und Kultur | 8 UE |
| <ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen • Vorstellen von Obst- und Mostregionen (National und International), Geographie • Besichtigung von Mostmuseen, Keller, Geschichte der Mostproduktion, Sorten | |
| 2. Tag: Einführung, Geschichte und Kultur | 8 UE |
| <ul style="list-style-type: none"> • Vorstellen von Regionen (National und International) • Regionale, überregionale und internationale Mostspezialitäten mit Verkostung | |
| Seminarort für Tag 1 und 2: Direkt in einer Mostregion bzw. im Mostmuseum | |
| 3. bis 5. Tag: Produkt und Produktion | 24 UE |
| <ul style="list-style-type: none"> • Überblick -> Produkt (Saft, Most, Essig, Modeprodukt Cider) • Erkennen und Ursachen von Fehlern • Rohstoff – Maische – Saft – Most -> Kellerwirtschaft • Qualitätsparameter • Sortenkunde • Rechtliche Grundlagen • Exkursion zu einem Betrieb mit Most-, Saftproduktion (4 UE) | |
| 6. bis 8 Tag: Grundlagen Persönlichkeit, Marketing und Produktpräsentation Teil I | 24 UE |
| <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation, Rhetorik • Diskussionstechnik • Persönliches Auftreten • Präsentationstechniken • Moderation • Kalkulation und Finanzierungsplan • Praktische Fallbeispiele | |

9. bis 11. Tag: Mostkultur und Kulinarium		28 UE
<ul style="list-style-type: none"> • Sortenkunde, Geschichte • Verkostungstechnik - Sensorik – Saft, Most (Sonstiges) • Verkostungspräsentation • Trink- und Gläserkultur 	}	12 UE
<ul style="list-style-type: none"> • Mostsprache • Gourmetkunde , Kombination mit Speisen • Speisefolgen (Fleisch, Käse,...), Geschichte • Kochen mit Most • Ernährungsphysiologische Bedeutung • Trinkfolge -Getränkeempfehlungen • Exkursion 	}	8 UE
12. bis 13. Tag: Aufbau Persönlichkeit, Marketing und Produktpräsentation Teil II		14 UE
<ul style="list-style-type: none"> • Markttrends (Wellness) • Kundengespräch (Argumentation, Bindung) • Verkaufsstrategie • Verkaufspsychologie • Öffentlichkeitsarbeit Folder, PR-Arbeit, Fotos,... • Umfeld einer Präsentation (Musik, Trunk, Tischkultur) • Abschlussarbeit 		
14. Tag: Aufbau Persönlichkeit, Marketing und Produktpräsentation Teil II		
<ul style="list-style-type: none"> • Abschlussarbeit 		2 UE
<ul style="list-style-type: none"> • Rechtliche Grundlagen 		
<ul style="list-style-type: none"> • Sozial-, Steuerrecht 		4 UE
15. Tag: Abschlussprüfung		8 UE

- **Detaillierter Ausbildungsplan – Pädagogisches Konzept**

Beilage von pädagogischem Konzept!

Siehe Methodik und Didaktik

Kursunterlagen

- **Kursunterlagenersteller:**

Bundesland:	Bundesland:	Bundesland:
Name:	Name:	Name:
Adresse:	Adresse:	Adresse:
Tel: +43 (0)	Tel: +43 (0)	Tel: +43 (0)
Fax: +43 (0)	Fax: +43 (0)	Fax: +43 (0)
E-Mail:	E-Mail:	E-Mail:

Beilage von Kursunterlagen!!

Die Kursunterlagen werden teilweise von den Referenten zur Verfügung gestellt. Weiters werden diese gemeinsam mit der Gruppe erarbeitet.

- **Beschreibung der Kursunterlagen**

Folgende Kursunterlagen stehen den Trainern zur Verfügung:

- Fachbücher zum Thema Most
- Handbuch der bäuerlichen Obstverarbeitung
- LK Broschüren

Folgende Kursunterlagen stehen den Teilnehmern zur Verfügung:

- Handbuch der bäuerlichen Obstverarbeitung
- Div. Kostkochbücher
- Infomaterialien über Mostprodukte
- Mostregionen
- Handouts der ReferentInnen

Anwesenheit der Teilnehmer

Die Anwesenheit der Teilnehmer wird vom Kursleiter/Trainer ständig überprüft und mittels einer LFI- Teilnehmerliste dokumentiert.

Kurskritik

- **Feedback**

Nach Abschluss eines jeden Zertifikatslehrganges wird ein Feedback zur Teilnehmerzufriedenheit eingeholt werden. Damit soll die Erreichung der Lehrgangs- und Lehrziele überprüft werden.

- **Muss-Kriterien**

- allgemeine Zufriedenheit mit der Veranstaltung
 - Leistung der Vortragenden (Trainer, Referenten)
 - Dauer der Veranstaltung
 - Raum und Ort der Veranstaltung (inkl. Ausstattung)
 - Anwendung der Inhalte
 - Qualität der Unterlagen
 - Beschwerden
 - Verbesserungsmöglichkeiten

- **Kann-Kriterien**

- Kursatmosphäre
- Umfeld (z.B. Küche, Infrastruktur, usw.)
- sonstige Auffälligkeiten und Kritikpunkte
- Was hat besonders gut gefallen?

- **Die Evaluierung**

Diese erfolgt nach den Auswertungen der Teilnehmerrückmeldungen, der Rückmeldungen der Vortragenden (Referenten und Trainer), sowie nach den vorgebrachten Beschwerden. Als Grundlage dienen:

- Ergebnisse der Feedback-Bögen
- Ergebnisse des Referentengesprächs
- Ergebnisse von Kundenreklamation und Beschwerden (bei Beschwerden ist sofort zu reagieren und innerhalb eine Woche zu entscheiden, ob und welche Korrekturmaßnahmen einzuleiten sind)
- Vereinbarung von Verbesserungen gemeinsam mit der Kursleitung und den Vortragenden

Am Saisonende ist das zusammengefasste Ergebnis über die Kurskritik (Feedback und Evaluierung) an das Bundes-LFI zu übermitteln. Beilage von Evaluierungsbogen!!

Abschlussarbeit

Basis für den Erhalt des LFI-Zertifikates ist die 80 %ige Anwesenheitspflicht während des Lehrganges und die Ablegung der Abschlussprüfung.

- **Genaue Beschreibung der Abschlussarbeit**

(schriftlich, praktisch, Projektarbeit, bundesweiter Fragenkatalog)

Die Prüfung besteht aus zwei Teilen.

- Präsentation der Abschlussarbeiten
- Verkosten, Beschreiben und Interpretieren einer Verkostungsprobe (Verkostungsprobe wird von der Prüfungskommission zur Verfügung gestellt)

- **Beschreibung der Abschlussarbeit**

Die Abschlussarbeit besteht aus einer schriftlichen Projektarbeit mit einer anschließenden Präsentation dieser Arbeit vor der Kommission.

Die Projektarbeit setzt sich zusammen aus dem Veranstaltungskonzept und dem Marketingkonzept.

Der zweite Teil besteht aus der Präsentation eines Mostes und einer Beschreibung.

- **Beurteilung der Abschlussarbeit**

- Die Beurteilung kennt:

- „mit ausgezeichnetem Erfolg“,
- „mit gutem Erfolg“ oder
- „mit Erfolg“ teilgenommen.

Beurteilung der Abschlussprüfung	am Zertifikat
„mit ausgezeichnetem Erfolg“	„..“teilgenommen
„mit gutem Erfolg“	„..“teilgenommen
„mit Erfolg“	„..“teilgenommen

Für den Abschluss werden folgende Bewertungsbögen geführt:

Als Beilage dem Leitfaden anfügen!

Die Prüfungskommission

- **Zusammensetzung der Prüfungskommission**

Die Prüfungskommission setzt sich wie folgt zusammen:

- Vertreter des Referententeams
- Landesgeschäftsführer/in des jeweiligen Landes-LFI's
- Kursleiter/in

- **Kriterien der Bewertung**

Die Prüfungskommission vergibt aufgrund folgender Kriterien mit ausgezeichnetem Erfolg, mit gutem Erfolg und mit Erfolg:

- **mit ausgezeichnetem Erfolg:**

Wenn die gestellten Aufgaben in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und deutliche Eigenständigkeit bzw. die Fähigkeit zur selbstständigen Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind.

- **mit gutem Erfolg:**

Wenn die gestellten Aufgaben in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und merkliche Ansätze zur Eigenständigkeit bzw. bei entsprechender Anleitung die Fähigkeit zur Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind.

- **mit Erfolg**

Wenn die gestellten Aufgaben in der Erfassung und in der Anwendung der erworbenen Kenntnisse, sowie in der Durchführung der Aufgaben in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt sind.

Zertifikatsrückseite

LFI-ZERTIFIKATSLEHRGANG „AUSBILDUNG ZUM MOSTSOMMELIER“

INHALT UND UMFANG DES LEHRGANGES:

Modul	Inhalte	Einheiten
Modul 1 Einführung, Geschichte und Kultur	<ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen • Vorstellen von Obst- und Mostregionen (National und International), Geographie • Besichtigung von Mostmuseen, Keller, Geschichte der Mostproduktion, Sorten Vorstellen von Regionen (National und International) • Regionale, überregionale und internationale Mostspezialitäten mit Verkostung 	16
Modul 2 Produktion	<ul style="list-style-type: none"> • Überblick -> Produkt (Saft, Most, Essig, Modeprodukt Cider) • Rohstoff – Maische – Saft – Most -> Kellerwirtschaft • Qualitätsparameter • Sortenkunde • Rechtliche Grundlagen • Exkursion zu einem Betrieb mit Most-, Saftproduktion 	24
Modul 3 Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation, Rhetorik • Diskussionstechnik • Persönliches Auftreten • Präsentationstechniken • Moderation • Kalkulation und Finanzierungsplan • Praktische Fallbeispiele • Markttrends (Wellness) • Kundengespräch (Argumentation, Bindung) • Verkaufsstrategie • Verkaufspsychologie • Öffentlichkeitsarbeit • Folder, PR-Arbeit, Fotos,... • Umfeld einer Präsentation (Musik, Trunk, Tischkultur) 	40
Modul 4 Mostkultur und Kulinarium	<ul style="list-style-type: none"> • Sortenkunde, Geschichte • Verkostungstechnik - Sensorik – Saft, Most (Sonstiges) • Verkostungspräsentation • Trink- und Gläserkultur • Mostsprache • Gourmetkunde , Kombination mit Speisen • Speisefolgen (Fleisch, Käse,...), Geschichte • Kochen mit Most • Ernährungsphysiologische Bedeutung • Trinkfolge -Getränkeempfehlungen • Exkursion 	28
Modul 5 Rechtliche Grundlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Sozial-, Steuerrecht 	4
Modul 6 Aufschlussprüfung	<ul style="list-style-type: none"> • Abschlussprüfung 	8
Summe:		120

Dieses Projekt wurde gefördert aus Mitteln des Bundes, der Länder und der EU (EAGFL)

