

„Wiener Frontliners“



WIENER
SOMMELIERVEREIN

„Wiener Frontliners“ Konzept

Greetings Frontliners

Servus!

Das ist wieder ein Aufruf an alle, die im Weinservice/-verkauf in Wien tätig sind! Es ist oft der Fall, dass sich Restaurants, Bars und auch Hotels keine ausgebildeten Sommeliers, die ausschließlich die Arbeit eines Weinprofis übernehmen, leisten können / Müssen. Ergebnis dessen ist, dass Commis de Rang, Demi de Rangs, Chef de Rangs, Kellner, Supervisor und Oberkellner Weinservice und -training zusätzlich übernehmen müssen. Wir möchten diese Situation mit Euch diskutieren und zwar im Rahmen eines Netzwerktreffens, einer kleinen Gruppe motivierter Leute! Es sollen Beziehungen geknüpft und die alltäglichen Herausforderungen besprochen werden. Wir wollen auf diese Weise die Qualität des Weinservice in Wien heben und gleichzeitig durch das entstehende Netzwerk Weinwissen verbreiten.

Wer am Netzwerktreffen teilnehmen möchte, sollte im Weinservice arbeiten und direkten Kundenkontakt haben, d.h. in einem Restaurant, einer Bar, einem Weingeschäft oder einem Hotel tätig sein.

Die Name „Front Line“ weil Wir sind direkt am Gast!

ÖSV: www.sommelier.at

WSOV: www.wso.v.at

ÖWM: www.weinausoesterreich.at

Court of Master Sommeliers: www.courtofmastersommeliers.org

Check us out on Facebook! „Wiener Frontliners“

Teilnahme:

Kostet nichts!

Über 60 Mitglieder aus 40 Betreibe!

Pro Email anmelden: brad.knowles@arcotelhotels.com



WIENER
SOMMELIERVEREIN

Der WSOV präsentiert...

F & B Wine Training

Am Weg zum perfekten Weinservice



Unser Ziel lautet:

Der WSOV vereint Sommeliers mit einem enormen Expertenwissen und Erfahrungsschatz, von dem nicht mehr länger nur der einzelne, sondern die ganze Branche profitieren sollte. Daher wurde ein umfangreiches Trainingskonzept erarbeitet, das vom Lehrling bis hin zum erfahrenen Weinkenner jedem die Möglichkeit

- zum Erwerb notwendiger Fachkenntnisse und
- zur Übung unter praktischer Anleitung geben soll.

Wir sind überzeugt davon, dass sich auch die Qualität Ihres täglichen Weinservices durch die Teilnahme Ihrer Mitarbeiter am F & B Wine Training noch entscheidend verbessern lässt.

Der Kurs besteht aus insgesamt zehn Schulungsterminen unterschiedlichen Standards, die im Rahmen eines Jahres abgehalten werden. Pro Teilnehmer ist eine Mitgliedskarte zu erwerben, die jedoch nicht an eine Person gebunden ist. D.h. es ist Ihnen freigestellt, ob Ihre Mitarbeiter das gesamte Training durchlaufen oder lediglich ausgewählte Termine besuchen.

1. Kategorie

Zielgruppe:	<p>Lehrlinge 4 Termine im Jahr 31. Juli – ARCOTEL Kaiserwasser – 15:00 Uhr 21. August – ARCOTEL Kaiserwasser – 15:00 Uhr Besuch eines Weinguts 1 Termin 6. November – Weingut Christ – 15:00 Uhr Weingut & Heuriger Christ http://www.weingut-christ.at/ Amtsstraße 10-14, A-1210 Wien – Jedlersdorf Wiener Linien S3 & S4 oder Strassenbahn 30</p>
Inhalte:	<p>Grundlagen der Weinproduktion Die wichtigsten österreichischen Qualitätsrebsorten Weinland Österreich (Weingeographie) Grundlagen der Weindegustation</p>

2. Kategorie

Zielgruppe:	<p>Fortgeschrittene 4 Termine im Jahr 25. September – ARCOTEL Kaiserwasser – 12:00 Uhr 16. Oktober – ARCOTEL Kaiserwasser – 15:00 Uhr</p>
Inhalte:	<p>Weinproduktion (Produktions- und Vinifikationsmethoden) Qualitätsrebsortiment inkl. autochthone Rebsorten Weinland Österreich (Weingeographie) Degustationstechniken Weinservice (Gläser, Accessoires etc.) Speisen- und Weinbegleitung</p>

3. Kategorie

Zielgruppe:	<p>Weinkenner 1 Termin im Jahr</p>
Inhalte:	<p>Weinproduktion (Produktions- und Vinifikationsmethoden, Trends) Qualitätsrebsortiment inkl. autochthone Rebsorten Weinland Österreich (Weingeographie, Orte, Winzer & Winzervereinigungen, Lagen) Degustationstechniken Weinservice (Gläser, Accessoires, Verschlussarten etc.) Speisen- und Weinbegleitung (Workshop!) Teilnahme an WSOV-Veranstaltungen</p>

Mindestteilnehmerzahl: 12 Personen
 Maximale Teilnehmerzahl: 18 Personen

Um Überweisung des Partnerbeitrages von € 100,00 auf das Konto des
WSOV,
Bankverbindung: Bank Austria,
BLZ 12000,
Kto.Nr.: 09413120800, wird höflichst ersucht

Umfang:	3 Einheiten á 50 min je Termin
Start:	Juli 2010 – Juni 2011 Meistens: Samstag nachmittags von 15:00 bis 18:00 Uhr
Locations:	TBA
Unkostenbeitrag	€ 100,00 pro Mitgliedskarte (Training für einen Mitarbeiter). Dies beinhaltet 10 Schulungen für einen Mitarbeiter Ihres Betriebes. Das entspricht 25 Stunden intensivem Training pro Jahr (jeweils 3 Lehreinheiten á 50 Minuten).

Wir danken dem Wiener Sommelierverein für die finanzielle Unterstützung dieses Projektes und der Österreichischen Weinmarketinggesellschaft für die Schulungsunterlagen!



Weiterer Unterstützung erfolgt vom F&B Managers Club Vienna, Wiener Frontliners und Amuse Bouche Lehrlingswettbewerb



WIENER FRONTLINERS



Projektleitung:
KommR Ing. Sepp Bitzinger – WSOV Präsident
Dr. Walter Kutscher – WSOV Vizepräsident
DS Brad Knowles – WSOV Vorstand

Kontakt zum Projekt:
DS Brad Knowles
F&B Manager – ARCOTEL Kaiserwasser
0664 814 9860
office@wsov.at