

BEDRIJFSBEHEER VOOR KMO

Waarom Bedrijfsbeheer voor KMO volgen?

Wettelijke verplichting

Wie een zelfstandige zaak wil starten, moet kennis van bedrijfsbeheer kunnen aantonen.

Met het getuigschrift Bedrijfsbeheer van Syntra West voldoet u aan deze wettelijke eis.

Uw zaak goed beheren

Goede zaken doen door sterk beheer: het is meer dan de boeken bijhouden. In de lessen bedrijfsbeheer scherpt u uw commerciële vaardigheden aan en verwerft u inzicht in juridische aspecten.

Succesvol ondernemen

Ondernemen slaagt als uw zaak goed gefundeerd is. Met de cursus bedrijfsbeheer legt u uw basis.

U kunt erop vertrouwen bij het uitoefenen van uw beroep om zo met succes zaken te doen.

Praktijkgerichte opleiding

Onze docenten, één voor één vakspecialisten, leren u praktisch ondernemen. Zij begeleiden u bij het opstellen van uw ondernemersplan of haalbaarheidsstudie.

Een gefundeerd plan zal u groen licht geven bij de aanvraag van uw leningen en zal de rode draad vormen van uw succesverhaal.

Bedrijfsbeheer is een noodzaak voor een succesvolle zaak !



Eigentijs Vlaams Wijninstituut

Doorniksesteenweg 220, 8500 Kortrijk
Tel. (056) 26 02 00, Fax (056) 22 81 07
E-mail: evw@syntrawest.be

Brugge

Spoorwegstraat 14, 8200 Brugge 2
Tel. (050) 40 30 60, Fax (050) 40 30 61
E-mail: brugge@syntrawest.be

Ieper

Ter Waarde 2, 8900 Ieper
Tel. (057) 35 29 00, Fax (057) 35 29 09
E-mail: ieper@syntrawest.be

Kortrijk

Doorniksesteenweg 220, 8500 Kortrijk
Tel. (056) 26 02 00, Fax (056) 22 81 07
E-mail: kortrijk@syntrawest.be

Oostende

Industriezone 2, Zandvoordeschedijkstraat 73
Tel. (059) 56 43 50, Fax (059) 56 43 59
E-mail: oostende@syntrawest.be

Roeselare

Oostnieuwkerksesteenweg 111, 8800 Roeselare
Tel. (051) 26 87 50, Fax (051) 26 87 59
E-mail: roeselare@syntrawest.be

Veurne

Sint-Idesbaldusstraat 2, 8630 Veurne
Tel. (058) 62 28 00, Fax (058) 62 28 09
E-mail: veurne@syntrawest.be

...een hart voor wijn!



WIJN LEREN PROEVEN

VOORJAAR 2011



REGISTREER ONLINE!

surf naar www.syntrawest.be en klik op het hoon rechtstreeks. Als geregistreerde gebruiker ontvangt u regelmatig gepersonaliseerde informatie over de laatste nieuwe opleidingen bij Syntra West.



Alle gegevens onder voorbehoud van wijzigingen en drukfouten

Syntra West vzw is erkend door de Vlaamse Regering
ISO 9001:2008 gecertificeerd
m.z. Spoorwegstraat 14, 8200 Brugge



www.evw.be

WIJN LEREN PROEVEN

Stap voor stap de eerste wijnkennis opdoen.

De cursus bestaat uit zes sessies van vier lestijden, telkens opgesplitst in een theoretisch en een praktisch deel. Tijdens het theoretische gedeelte worden, naast de vijf zintuigen die bij het proeven betrokken zijn, ook de factoren die het proeven kunnen beïnvloeden uitgelegd. Daarnaast wordt een eenvoudig beeld gegeven van de huidige wijnwereld, de populairste druivenrassen en de manier hoe wijn gemaakt wordt.

In het praktische gedeelte wordt stap voor stap de basis gelegd voor een technisch vocabularium, met duidende wijnen in het glas. Ter conclusie wordt een beeld gegeven van de mogelijke quoteringssystemen. Daarna wordt tijdens een praktische oefening op een heel eenvoudige manier de elementaire basis gelegd van de harmonie tussen wijnen en gerechten.

Voor wie is deze opleiding bestemd

Voor al wie een professionele horeca- en/of wijn carrière wil beginnen.

Wat kent u na deze opleiding

U hebt elementaire basiskennis over de belangrijkste soorten wijnen, hun productieproces, herkomst en druivensoorten. U kunt een wijn proeven, beschrijven en quoteren. U kunt de link leggen naar de basismaken in de gastronomie. U kunt wijn op de juiste manier voorbereiden en schenken.

Diploma

Wie deze opleiding met succes beëindigt, ontvangt een getuigschrift erkend door de Vlaamse Gemeenschap.

Deze cursus is eveneens geïntegreerd in de ondernemersopleiding van het modulaire traject Horeca – Restauranthouder.

Info: chantal.debussere@syntrawest.be

PRAKTISCHE GEGEVENS

Wanneer

- Voormiddag: van 9u00 tot 12u30
- Namiddag: van 14u00 tot 17u30
- Avond: van 19u00 tot 22u30

Waar

Syntra West – Brugge

- Dinsdagavond 25/1 en 1, 8, 15, 22/2 en 1/3/2011
- Maandagavond 2, 9, 16, 23, 30/5 en 6/6/2011
- Donderdagvoormiddag 12, 19, 26/5 en 9, 16, 23/6/2011

Syntra West – Ieper

- Woensdagavond 30/3 en 6, 27/4 en 4, 11, 18/5/2011

Syntra West – Kortrijk

- Woensdagavond 5, 12, 19, 26/1 en 2, 9/2/2011
- Maandagavond 21, 28/2 en 14, 21, 28/3 en 4/4/2011
- Dinsdagavond 22, 29/3 en 5, 26/4 en 3, 10/5/2011

Syntra West – Oostende

- Donderdagavond 24/2 en 3, 17, 24, 31/3 en 7/4/2011

Syntra West – Roeselare

- Donderdagavond 5, 12, 19, 26/5 en 9, 16/6/2011

Syntra West – Veurne

- Dinsdagavond 17, 24, 31/5 en 7, 14, 21/6/2011

Inschrijvingsgeld

Het inschrijvingsgeld van de lessen bedraagt € 190 (vrij van BTW) boek wijn leren proeven en set van 6 proefglazen inbegrepen.

PROGRAMMA

- **Sessie 1:** Algemene inleiding, zintuigen en elementaire degustatietechnieken
- **Sessie 2:** De druif en haar omgevingsfactoren, verfijning van de degustatietechnieken, bewaring en serveertemperatuur.
- **Sessie 3:** Vinificatie van witte wijnen en kennismaking met de voornaamste witte druivenrassen.
- **Sessie 4:** Vinificatie van rode en rosé wijnen en kennismaking met de voornaamste blauwe druivenrassen.
- **Sessie 5:** Vinificatie van schuimwijnen (verschillende methodes) en productieprocessen voor zoete wijnen.
- **Sessie 6:** Wijn en gerecht + correct serveren + moduleproef

Docent

Stijn Deprez, Yuri Lamers, Marianne Depaepe, Wim Van Hoey, Pol Toye, Inge Nelis, Pascal Lauwaert, Michaël Boterman, Jeroen Ervynck

INLICHTING EN INSCHRIJVING

U wenst meer informatie of u wenst zich in te schrijven?

Contacteer Syntra West
Tel: 078/353.653 (lokaal tarief)
Email: info@syntrawest.be