

## 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](mailto:evw@syntrawest.be)

### Brugge

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

### Ieper

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

### Kortrijk

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

### Oostende

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

### Roeselare

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

### Veurne

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

# ...een hart voor wijn!



## SOMMELIER

VOORJAAR 2011



#### REGISTREER ONLINE!

surf naar [www.syntrawest.be](http://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



000409



[www.evw.be](http://www.evw.be)

## SOMMELIER

### Dé fundamentele opleiding voor de professionele (wijn)kelner.

De cursus omvat drie modules, samengesteld uit 59 sessies van 3 lesuren, telkens opgesplitst in een theoretisch en een praktisch, degustatief deel. Elke module wordt afgesloten met een examen.

**Module 1:** omvat 11 sessies. In deze module wordt een gedetailleerde studie gemaakt van de wijnindustrie, van haar prille begin rond de aanvang van onze jaartelling, tot de meest actuele evoluties van vandaag. Geschiedenis en terroirstudie komen als eersten aan bod. Daarna volgt de cursus de weg die de druif aflegt tussen het aanplanten van de wijnstokken en het exporteren van de flessen. Tijdens het praktisch deel wordt, naast intens degusteren, concluderen en quoteren van de wijnen, de techniek van de service aangeleerd. Ook de economische kant en de financiële opportuniteit van het werk van de sommelier wordt in detail bestudeerd. Kennis van prijsberekening, kelderbeheer, kaartopmaak en EU regelgeving zijn belangrijker dan ooit en zorgen ervoor dat de sommelier zijn/haar eigen loon terug verdient!

**Module 2:** omvat 22 sessies. Alle Franse wijnregio's worden in deze module bestudeerd. De opgedane kennis uit module één wordt op elke streek toegepast. Alle mogelijke Franse wijntypes, aperitieven, likeuren en distillaten worden in detail besproken en geproefd. Zowel regionale specialiteiten, locale tradities als specifieke druivenrassen, harmonie met gerechten en serveerwijzen komen aan bod.

**Module 3:** omvat 26 sessies. Eenmaal de Franse wijnen onder de knie, krijgt u een overzichtelijk theoretisch beeld van de wijnstijlen in de hele wereld, gekoppeld aan specifieke, duidende degustaties met oog voor service en gastronomie.

Als u minimum 2/3 van de lessen aanwezig was, neemt u na iedere module deel aan een moduleproef waarvan u een deelcertificaat ontvangt en na de laatste module een getuigschrift 'sommelier in Franse en wereldwijnen' erkend door de Vlaamse Gemeenschap, afgeleverd door Syntra Vlaanderen.

### Voor wie is deze opleiding bestemd:

Voor wie binnen de verschillende horeca sectoren voor de dranken verantwoordelijkheid draagt, of een wijn carrière als sommelier wil uitbouwen. Horecapersoneel en -eigenaars, food & beverage managers, wijnbar-uitbaters, traiteurs.

### Wat kent u na deze opleiding:

Gedetailleerde kennis van de wijnindustrie, haar terroir, haar wijnstreken, haar wijntypes en -stijlen. Brede technische kennis van het degusteren en serveren van wijnen. Grondige kennis van de harmonie tussen gerechten en wijnen. Organisatorische kennis van aankoop, bewaren en verkopen van wijnen, likeuren en distillaten.

## PRAKTISCHE GEGEVENS

Waar en wanneer: telkens van 19 tot 22 uur.

**Module 1:**  
Syntra West – Brugge  
Najaar 2012

**Module 2**  
Syntra West – Kortrijk

22 sessies op woensdagnamiddag van 15u tot 18u  
5, 12, 19, 26/1 en 2, 9, 16, 23/2 en 2, 16, 23,  
30/3 en 6, 27/4 en 4, 11, 18, 25/5 en 1, 8, 15,  
22/6/2011

**Module 3**  
Syntra West – Kortrijk  
26 sessies op woensdagnamiddag van 15u tot 18u  
Najaar 2011

### Inschrijvingsgeld

#### Het inschrijvingsgeld van de lessen bedraagt

- **Module 1:** € 345 (vrij van BTW) inclusief alle grondstoffen en syllabus
- **Module 2:** € 590 (vrij van BTW) inclusief alle grondstoffen en syllabus
- **Module 3:** € 650 (vrij van BTW) inclusief alle grondstoffen en syllabus

Niet inbegrepen: set proefglazen. Kan worden aangekocht voor €15.

## PROGRAMMA

**Module 1:** Geschiedkundige, klimatologische en geografische schetsen van Frankrijk, geologie, wijnwetgeving in Frankrijk, herhaling vinificatiemethodes, zoete en versterkte wijnen, roséwijnen van Frankrijk, aperitieven en destillaten, vind de pays, wijn en gerecht, moduleproef.

**Module 2:** Overzicht van de Franse wijnstreken: Alsace-Toul-Moselle, Mousseux & Crémants, Bourgogne, Beaujolais, Loire, Jura & Savoie, Côtes du Rhône, Provence & Corsica, Languedoc & Roussillon, Sud-Ouest, Bordeaux, Rosé wijnen, zoete wijnen in Frankrijk, wijnkaart, primeuraankoop, prijsberekening en kelderbeheer, moduleproef.

**Module 3:** Overzicht van de wijnlanden zonder Frankrijk binnen en buiten Europa, geschiedenis en evolutie van de druivenrassen, wereldwijde terroirstudie, aanplant, in- en uitvoer in de 5 continenten, analytisch degusteren, wijnmarketing, financieel en commercieel inzicht, Italië, Spanje, Sherry, Portugal, Madeira, Porto, Duitsland, Oostenrijk, Hongarije, Bulgarije, Slovakije, Roemenië, België, Engeland, Zwitserland, Zuid-Afrika, Australië, Nieuw-Zeeland, Noord-Amerika, Californië, Chili, Argentinië, Uruguay, Examen: schriftelijk en degustatie.

## Docenten

José Lemahieu, Fabian Scheys, Yuri Iamers, Guy Ceulemans, Erik Desmarests.

### Wat ontvangt u na het volgen van de cursus:

Het getuigschrift Sommelier erkend door de Vlaamse Gemeenschap, afgeleverd door Syntra Vlaanderen.

## Inlichting en inschrijving

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

Contacteer Syntra West

Tel: 078/353.653 (lokaal tarief) - Fax 051 26 87 59

Email: [info@syntrawest.be](mailto:info@syntrawest.be)