

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 !



Eigentijds 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!



ASPIRANT SOMMELIER

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



000409



www.evw.be

ASPIRANT SOMMELIER

Vervolg op de basiscursus wijn leren proeven.

De cursus bestaat uit drie modules, waarvoor per module kan ingeschreven worden. Het is een gebruiksvriendelijke cursus die volgens het gewenste tempo en de tijdsbeschikbaarheid van de cursist, versneld of gespreid gevolgd kan worden. U start deze cursus altijd met module 1. Module 2 en 3 kunt u nadien in willekeurige volgorde volgen. Iedere les bestaat uit een theoretisch en degustatief gedeelte.

Module 1: (8 sessies) behandelt het parcours van de druif, van in de wijngaard tot op de tafel van de klant. Het werk in de wijngaard, de problematiek van het oogsten, de wijnmaakprocedures per wijntype en stijl. Ook de rijping op het wijndomein en alle verkoopsaangelegenheden worden overzichtelijk geschetst.

Module 2: (7 sessies) geeft een duidelijk theoretisch en praktisch beeld van de belangrijkste witte druiven, witte wijntypes en witte wijnstijlen van de hele wereld.

Module 3: (7 sessies) geeft een duidelijk theoretisch en praktisch beeld van de belangrijkste rode druiven, rode wijntypes en rode wijnstijlen van de hele wereld. Elke module wordt afgesloten met een proef. Als u de drie modules met succes volbracht hebt, ontvangt u een gecertificeerd getuigschrift 'Aspirant Sommelier' erkend door de Vlaamse gemeenschap.

Doelstelling

- Als tussenstap van Wijn Leren Proeven naar Sommelier en/of Wereldwijnmeester.
- Ideaal indien u weinig tijd kunt vrijmaken, maar toch mee wilt evolueren met de actuele wijnwereld

Voor wie is deze opleiding bestemd

- Horeca-uitbaters, food & beverage managers, sommeliers, traiteurs, wijnbaruitbaters. Wijnaankopers en -verkopers van de wijnhandel.

Wat ontvangt u na het volgen van de cursus:

Mits 2/3 aanwezigheid en succesvol deelnemen aan de drie modules ontvangt u het **getuigschrift Aspirant Sommelier**, erkend door de Vlaamse Gemeenschap, afgeleverd door Syntra Vlaanderen.

PRAKTISCHE GEGEVENS

Waar en wanneer: telkens van 19 tot 22 uur.

Module 1:

Syntra West – Kortrijk

- Donderdagavond 24 - 31 maart, 7 - 28 april en 5 - 12 - 19 - 26 mei 2011

Syntra West –Brugge

- Donderdagavond 3 - 17 - 24 - 31 maart, 7 - 28 april, 5 - 12 mei 2011

Module 2:

Syntra West – Kortrijk

- Maandagavond 14 - 21 - 28 februari, 14 - 21 - 28 maart en 4 april 2011

Syntra West –Brugge

- Dinsdagavond 1- 15- 22 - 29 maart, 5 - 26 april en 3 mei 2011

Module 3:

Syntra West – Kortrijk

- Maandagavond 2 - 9 - 16 - 23 - 30 mei en 6 - 20 juni 2011

Syntra West – Brugge

- Donderdagavond 6 - 13 - 20 - 27 januari, 3 - 10 - 17 februari 2011
- Dinsdagavond 17 - 24 - 30 mei, 6 - 13 - 21 - 28 juni 2011

Inschrijvingsgeld

Het inschrijvingsgeld van de lessen bedraagt Module 1 (8 sessies):

- € 250 (vrij van BTW) inclusief alle grondstoffen en syllabus

Module 2 (7 sessies)

- € 230 (vrij van BTW) inclusief alle grondstoffen en syllabus

Module 3 (7 sessies)

- € 230 (vrij van BTW) inclusief alle grondstoffen en syllabus

PROGRAMMA

Module 1: Wijn leren kennen van druif tot fles

Wijngaard, oogst, vinificatie, wijnchemie, geschiedenis, wijnwetgeving, service, moduleproef.

Module 2: Witte wijnstijlen wereldwijd

Algemene introductie voor witte druiven, verschillende witte wijnstijlen, Chardonnay als voorbeeld voor volle witte wijnen, Sauvignon Blanc als voorbeeld van frisse witte wijnen, Riesling en andere minerale druivenrassen, Chenin een kameleon onder de druiven, Witte schuimwijnen, Wijn en gerecht, module proef.

Module 3: Rode wijnstijlen wereldwijd

Algemene introductie voor rode wijnstijlen, Pinot noir + Gamay als internationaal bekende druivenrassen, Merlot: stevig, krachtig en vol, Cabernet sauvignon + Cabernet Franc: een allrounder in de wereld, Syrah wijnen: vol en gerijpt, Tannat + Malbec: krachtig en internationaal, Grenache wijnen: fruitig en elegantie, maar ook basis voor versterkt, Wijn en gerecht, moduleproef.

Docent

Kristel Lambrechts, Guy Ceulemans, Erik Desmaretts, Pol Toye, Pascal Lauwaert, Stijn Deprez, Yuri Lamers, Marianne Depaeye

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