

# Gute Sensorikpraxis

## Zielgruppe

Der Online Kurs richtet sich an alle, die Verkostungen organisieren und vorbereiten bzw. den Ablauf noch professioneller gestalten möchten.

## Auf einen Blick

- Verkostungen optimal vorbereiten
- Praktische Checklisten
- Lehrreiche Beispiele aus der Praxis

## Lernen Sie

- die Sensorikum Checkliste als Tool, die Ihnen hilft sicherstellen zu können, dass alle wichtigen Aspekte für professionelle Verkostungen berücksichtigt werden.
- den Ablauf einer professionellen Verkostung kennen.

## LERNMETHODEN



### AUDITIV

Die Theorieinhalte und Erklärungen sind in Studioqualität eingesprochen und die Audiodateien professionell nachbearbeitet.



### VISUELL

Die Theorieinhalte sind visuell mit Bildern und Graphiken untermalt und alle Sprechtexte können mitgelesen werden.



### INTERAKTIV

Unsere Theorielektionen beinhalten Interaktionen wie Quizfragen und Selbsttests, bei denen Sie zum Mitmachen angeregt werden.



### HAPTISCH

In jedem Kurs gibt es praktische Übungsteile und das Gelernte wird geübt (Learning by Doing).



### KOMMUNIKATIV

In den Live Calls können Sie sich mit anderen Kursteilnehmer\*innen austauschen und uns Ihre Fragen stellen.






# GUTE SENSORIKPRAXIS




## INFOS ZUM SENSORIKUM ONLINE KURS

### Nach dem Onlinekurs

- kennen Sie alle wichtigen Punkte zur Vorbereitung einer Verkostung (von den Zielen über die Auswahl der Verkoster\*innen und Produkte bis hin zum optimalen Umfeld, der Methode und der Dokumentation) und
- wissen, wie Sie diese in Ihrem Verkostungsalltag umsetzen können.

Als besonderes Highlight bieten wir Ihnen die Möglichkeit, an sechs Live Calls (zu je 60 min) teilzunehmen. Die Live Calls sind Online-Beratungseinheiten, um Ihre individuellen Fragen zu klären und Ihr Verständnis für den Ablauf von Verkostungen zu vertiefen.

UMFANG	
	Kursumfang: 10-11 h (Inkl. Live Calls)
	6 Live Calls (zu je 60 Minuten)
	6 Monate Zugang ab Kaufdatum
	E-Learning-Lektionen, Videos, Praxisteile, Tests, Handouts und Vorlagen / Checklisten zum Download
	Zertifikat zum Kursabschluss

KOSTEN	
	€ 499,- zzgl. 20% USt. Einzellizenz (für eine Person)
	€ 2.195,- zzgl. 20% USt. 5+1 = 6 Lizenzen für den Online Kurs
	Individuelles Angebot möglich <a href="mailto:academy@sensorikum.at">academy@sensorikum.at</a>