

# Sommelier

## Avondtraject

In deze opleiding kom je te weten over zowel bier als wijn. Vanaf de basiskennis tot de verschillende wijn- en bierstreken tot het juist serveren.

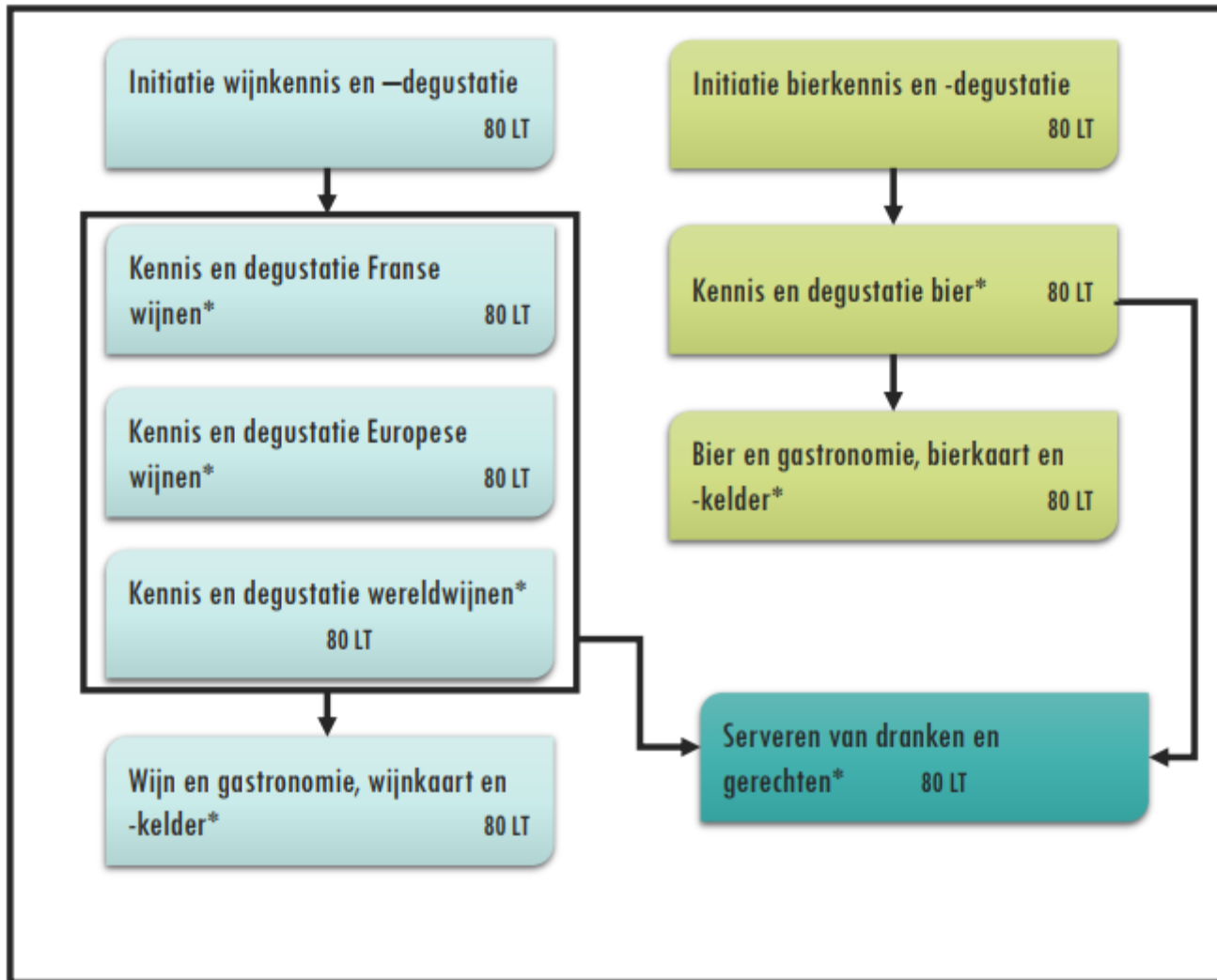
Deze opleiding bestaat uit 9 modules:

- Initiatie wijnkennis en – degustatie
- Kennis en degustatie Franse wijnen
- Kennis en degustatie Europese wijnen
- Kennis en degustatie wereldwijnen
- Wijn en gastronomie, wijnkaart en –kelder
- Initiatie bierkennis en –degustatie
- Kennis en degustatie bier
- Bier & gastronomie, bierkaart en –kelder
- Serveren van dranken en gerechten

Niet alle modules worden elk schooljaar aangeboden.



# Sommerlier: overzicht modules



# Sommelier: overzicht modules

Alle modules van sommelier afgerond?

Proficiat, u behaalt het certificaat van sommelier.

Nog niet genoeg van de verschillende wijnen? Na het behalen van het certificaat kan je doorstromen naar de specialisatie module “Masterclass wijn”.



# Sommelier: andere info

## Vrijstellingen

Heb je reeds eerder een gelijkaardige opleiding gevolgd en denk je in aanmerking te komen voor vrijstellingen?

Een vrijstelling kan bekomen worden op basis van elders verworven kwalificaties (EVK) of op basis van elders verworven competenties (EVC).

Meer informatie over hoe een vrijstelling aangevraagd kan worden vind je terug op onze website: <https://www.edukempen.be/voor-cursisten/vrijstellingsaanvragen>

## Inschrijvingsgelden - kosten

Het inschrijvingsgeld bedraagt € 1,50 per lesuur:

- Module van 40 lestijden = € 60 inschrijvingsgeld
- Module van 80 lestijden = € 120 inschrijvingsgeld

Daarnaast moet er ook ingrediëntengeld betaald worden. Dit bedrag verschilt per module.

Het onderwijsdecreet bepaald dat, vanaf 1 september 2019, cursisten die in een periode van 6 schooljaren 3x dezelfde administratieve module volgen, vanaf de 4<sup>e</sup> maal een verdubbeling van het inschrijvingsgeld moeten betalen (nl. € 3 per lesuur).

## Sommelier: andere info

### Vermindering/vrijstelling van het inschrijvingsgeld.

Voor enkele specifieke categorieën van cursisten is er hetzij een volledige vrijstelling, hetzij een gedeeltelijke vrijstelling van het inschrijvingsgeld voorzien.

Meer informatie hierover vind je op:

<https://www.edukempen.be/inschrijvingen/kortingen>

Let op, het ingrediëntengeld komt niet in aanmerking voor deze vermindering.

### Overige voordelen

Wens je gebruik te maken van opleidingscheques, Vlaams opleidingsverlof, KMO-portefeuille, ...?

De verschillende mogelijke voordelen en premies kan je raadplegen via

<https://www.edukempen.be/inschrijvingen/voordelen>

# Sommelier: andere info

## Lessuren:

- Avond: 18u00 – 21u50

## Inschrijven?

Inschrijven kan online gebeuren via onze website: [www.edukempen.be](http://www.edukempen.be) of door langs te komen op het secretariaat van campus Boomgaard (Boomgaardstraat 56, 2300 Turnhout, 014 49 07 10)



Meer info? [gastronomie@edukempen.be](mailto:gastronomie@edukempen.be) - 014 49 07 10



# Sommelier: diplomeerbare opleiding

## Reeds een diploma secundair onderwijs of certificaat AAV?

Ben je reeds in het bezit van een diploma secundair onderwijs of heb je het certificaat AAV (Aanvullende Algemene vorming) behaald? Bezorg dit aan het secretariaat voor het afronden van jouw laatste module van de opleiding sommelier. Je behaalt dan ook het diploma secundair onderwijs sommelier.

## Nog geen diploma secundair onderwijs?

Bij CVO EduKempen kan je alsnog je diploma secundair onderwijs behalen. Dit kan je door de Aanvullende Algemene Vorming (AAV) te volgen en een Diplomagerichte beroepsopleiding (bv sommelier).

Meer informatie hierover kan je terugvinden op onze website:

<https://www.edukempen.be/opleidingen/tweedekansonderwijs>