

**Referate - Jungsommelier – 1 KOLL
Gruppe 1**

Datum	Thema	Name	Handout
08.11.2013	Wasser	Khalim Gaubatz	04.11.2013
08.11.2013	Frucht- und Gemüsegetränke	Bithika Das	04.11.2013
22.11.2013	Erfrischungsgetränke	Enkhuya Gantegsh	18.11.2013
22.11.2013	Milch und Milchmischgetränke	Gesine Hofner	18.11.2013
22.11.2013	Kaffee	Anna Kriushina	18.11.2013
06.12.2013	Kakao	Natalia Karamazowa	02.12.2013
06.12.2013	Tee	Stefan Tüschel	02.12.2013
20.12.2013	Energydrinks/Alkopops	Rebekka Hillbrand	16.12.2013
20.12.2013	Bier	Jedra Edrisova	16.12.2013

Referatsinhalte:

- Input zum Getränk (WH aus Getränkekunde)
- Verkostung (3-5 Proben) je Getränkegruppe
- Handout A4 max. 1. Seite (am Montag vor dem Referatstermin an bernhard.keckeis@tourismusschulen-bludenz.at senden)

Beurteilungskriterien:

3 Punkte	Dauer: 15min. (Input & Verkostung)
2 Punkte	Bei der Präsentation sicheres Auftreten (keine Ähms usw.), hochdeutsche Sprache
2 Punkte	Moderationskarten mit Stichworten (kein Vorlesen)
5 Punkte	Fachwissen
4 Punkte	Auswahl der Verkostungsgetränke, Ausarbeitung der Unterschiede
3 Punkte	Handout (Termin, Gestaltung, Rechtschreibung)
2 Punkte	Einsatz von Medien
21 Punkte	Gesamt

21	19	1
18,5	17	2
16,5	14	3
13,5	10,5	4
10	0	5

Die Verrechnung bezüglich der gekauften Getränke ist von den Lehrgangsteilnehmer/innen selbst zu organisieren.

Nicht zum Termin gehaltene Referate bzw. nicht gehaltene Referate wirken sich auf die Note aus!!! Ein Ersatztermin ist zeitlich nicht möglich!!!!