

**Referate - Jungsommelier – 1 KOLL
Gruppe 2**

Datum	Thema	Name	Handout
25.10.2013	Wasser	Jaspinder Warraich	21.10.2013
25.10.2013	Frucht- und Gemüsegetränke	ellyronyun	21.10.2013
15.11.2013	Erfrischungsgetränke	Christian Pologe	11.11.2013
15.11.2013	Kaffee	Evrin Tuncel	11.11.2013
29.11.2013	Kakao	Tanja Staud	25.11.2013
29.11.2013	Tee	Mukai Kyzy	25.11.2013
13.12.2013	Energydrinks/Alkopops	Christian Leikan	09.12.2013
13.12.2013	Bier	Jared Wachbargaver	09.12.2013

~~15.11.2013 Milch + Milchrnischgetränke Jaspinder Warraich 11.11.2013~~

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!!!!