

 Weiterbildung mit IHK-Zertifikat

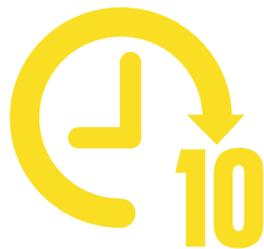
Fachexpert:in Wein



Training &
Entwicklung



Dieses Modul richtet sich an Führungskräfte und interessierte Mitarbeitende in der Weinabteilung.



Die Kursdauer beträgt 10 Tage.



Maximal 15 Teilnehmende



Fachexpert:in Wein

Der Assistent Sommelier ist eine speziell mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule für EDEKA weiterentwickelte Qualifizierung. Nur bei EDEKA sind spezielle Themen wie Foodpairing in die Weiterbildung integriert. Sie erhalten die zusätzliche internationale Anerkennung des Weinwissens durch den Erwerb des WSET®-Level-2-Zertifikats.

Die Fortbildung "Fachexpert:in Wein" ist das ideale Modul für ambitionierte Weinkenner:innen, die sich umfassende Weinkenntnisse wünschen. Die Deutsche Wein- und Sommelierschule vermittelt Ihnen das relevante Weinwissen, damit Sie Ihre Kundschaft kompetent beraten können und natürlich den richtigen Wein zum Essen empfehlen.

Durch die Teilnahme an der Zertifizierung "Fachexpert:in Wein" lernen Sie praktisch, informativ und kompakt alles Wichtige im Umgang mit Wein. Aber damit nicht genug: Für ein überzeugendes Erlebnis Ihrer Kundschaft runden wir Ihr Wissen mit den Grundlagen zu den wichtigsten Spirituosen ab.

Und das Beste für Sie? Zusätzlich zur IHK-Zertifizierung erhalten Sie den international anerkannten WSET®-Level-2-Abschluss.

Was erwartet Sie?

- Drei Seminarblöcke von insgesamt zehn Tagen Dauer
- Intensive sensorische Ausbildung
- Lehrreiche Verkostungen
- Schriftliche und mündliche Prüfung vor der IHK Koblenz

Was müssen Sie mitbringen?

- Spaß an der Warengruppe Wein

Wer zertifiziert Sie?

- Gemeinsam mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule Koblenz verleihen wir Ihnen nach bestandener Prüfung das IHK-Zertifikat und den WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits.

Was sollten Sie sonst noch wissen?

- Die Seminarblöcke führen Sie durch verschiedene Regionen in Deutschland.

Wachsen Sie mit uns.



Wachsen Sie mit uns.

Seminarnr.
342

BLOCK 01 **Anbau und Recht**

- Grundlagen Weinbau und Kellerwirtschaft
- Europäisches Weinrecht/Bezeichnungsrecht
- Deutsches Weinrecht/Länderrecht
- Weinservice und Weinlagerung
- Weinfehlererkennung

Dauer: 3 Tage

BLOCK 02 **Entspannt Wissen vermitteln**

- Sensorik von Speise und Wein
- Theorie und Praxis des Foodpairing
- Spezielle Sensorik für die Praxis
- Schaum- und Süßweine der Welt

Dauer: 3 Tage

BLOCK 03 **Internationale Weinwelt**

- Klassische Rebsorten
- Die Destillation
- Spirituosen und Liköre
- Alkoholverstärkte Weine
- Prüfungstraining

Dauer: 4 Tage

PRÜFUNG

Schriftliche Prüfung: 60 Minuten, Multiple-Choice-Fragen

Mündliche Prüfung: 30 Minuten sensorische Prüfung, 10 Minuten praktische Prüfung

EDEKA ZENTRALE
Handels Stiftung
Training & Entwicklung
New-York-Ring 6
22297 Hamburg

INFOS & BUCHUNG
Telefon: 040 6377 3355
E-Mail: seminare@edeka.de
Internet: www.seminare.edeka.de

ANMELDUNG



Training &
Entwicklung