

 Weiterbildung mit IHK-Abschluss

Gepürfte:r Sommelier/Sommelière



Training &
Entwicklung



Dieses Modul richtet sich an Führungskräfte und Mitarbeitende mit Vorwissen zum Thema Wein.



24-monatige Weiterbildung mit insgesamt 10 Seminarblöcken



Maximal 16 Teilnehmende



Geprüfte:r

Sommelier/Sommelière

Zu einem guten Essen gehört ein guter Wein. Nach der Zertifizierung als Sommelier/Sommelière sind sie absoluter Profi. Ob die Anbauländer der Welt und deren Rebsorten, der Anbau von Wein oder die Komposition der Aromen beim Essen, all dies wird zu Ihrem umfangreichen Wissen gehören. Und das Beste: Sie erleben all dies nicht nur im Seminarraum, sondern auch direkt bei Spitzenwinzer:innen vor Ort.

Die Weinländer der Welt, deren aktuelle Trends und Entwicklungen, die Aspekte der Sensorik mit intensiven Verkostungstrainings sowie Fragen des Weinrechts sind unter anderem Themen, die Sie während und nach dieser Weiterbildung gewinnbringend in Ihrem Job einsetzen können.

Die Betrachtung der betriebswirtschaftlichen Aspekte und ein erfolgreiches Marketing ergänzen diese praxisorientierte Weiterbildung. In Zusammenarbeit mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule erleben Sie moderne, interaktiv gestaltete Seminare. Als zukünftige:r Sommelier/Sommelière sollten Sie natürlich die Arbeit auf einem Weingut kennen und erlebt haben. Deshalb werden Sie in zwei Seminarblöcken Spitzenwinzer:innen über die Schulter schauen und Ihr Weingutwissen praktisch anwenden.

Die Weiterbildung "Geprüfte:r Sommelier/Sommelière (IHK)" mit der Fachrichtung Handel ermöglicht es Ihnen, Ihre Fachkenntnisse und Kompetenzen in Sachen Wein umfassend zu vertiefen, einen IHK-Abschluss zu erwerben und durch das WSET® Level 3 auch eine internationale Anerkennung Ihres Wissens zu erlangen.

Was erwartet Sie?

- 24-monatige Weiterbildung mit 10 Seminarblöcken
- Vermittlung von vertiefenden Kenntnissen zu nationalen und internationalen Weinen
- Praktisches Wissen zu Themen wie dem Ein- und Verkauf von Weinen und der Sortimentsgestaltung
- Praktika bei verschiedenen Winzer:innen, damit Sie alle Schritte von der Lese bis zur Reifung live erleben

Was müssen Sie mitbringen?

- Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
- Mindestens zweijährige Berufspraxis

Welchen Abschluss erhalten Sie?

- Öffentlich-rechtlicher Abschluss als Sommelier/Sommelière bei der IHK Koblenz
- Internationaler WSET® Level 3 Award in Wines

Was sollten Sie sonst noch wissen?

- Im Rahmen der Weiterbildung ist es erforderlich, verschiedene Schlemmerabende/Kund:innenabende zu organisieren und durchzuführen.

Wachsen Sie mit uns.



Weitere
Informationen
auf der Rückseite

Wachsen Sie mit uns.

BLOCK 01 Weinproduktion und Weinsensorik

- Weinbauliche und kellerrechtliche Maßnahmen und sensorische Wirksamkeit
- Analytische Sensorik und menschliche Sinnesorgane
- Von der Weinanalyse zur Weinbeschreibung

Dauer: 4 Tage

BLOCK 02 Weinrecht und Stillweine der Welt

- Europäisches Weinrecht
- Weinländer Deutschland und Frankreich

Dauer: 4 Tage

BLOCK 03 Schaumweine und Stillweine der Welt

- Spezielle Sensorik: Käse und Wein
- Weinland Österreich
- Weinmarketing und globaler Markt

Dauer: 4 Tage

BLOCK 04 Süßweine und Stillweine der Welt

- Weinland Italien
- Spezielle Sensorik: Mineralwasser und Fruchtsäfte

Dauer: 4 Tage

BLOCK 05 Spirituosen der Welt

- Grundlagen der Destillation
- Spirituosenkunde

Dauer: 4 Tage

BLOCK 06 Spezielle Sensorik, Weinmarketing und betriebswirtschaftliche Grundlagen

- Spezielle Sensorik: Speisen und Wein
- Spezielle Sensorik: Sake
- Wine in Moderation
- Betriebswirtschaftliche Grundlagen

Dauer: 5 Tage

BLOCK 07 Stillweine der Welt

- Weinland Spanien
- Internationale Rotweinstile
- Überseeweine

Dauer: 5 Tage

BLOCK 08 Likörweine und Stillweine der Welt

(dualer Unterrichtsblock mit 30-stündigem Praktikum im Weingut)

- Weinland Portugal
- Klassisches Sommelierhandwerk: Weinkarte und Servicetechniken
- Biologischer Weinbau

Dauer: 5 Tage

BLOCK 09 40-stündiges Praktikum im Weingut

- Praxis: Weißweinbereitung
- Praxis: Rotweinproduktion
- Praxis: Süßweinbereitung und Schaumweinproduktion

Dauer: 5 Tage

BLOCK 10 Stillweine der Welt

- Spezielle Sensorik: Kaffee, Kakao, Tee
- Wein und Zigarren
- Weinländer Mitteleuropa, Mittelmeer, Osteuropa und Weinkontinent Asien
- Prüfung WSET® Level 3 Award in Wines

Dauer: 5 Tage

PRÜFUNG

Nach dem letzten Seminarblock wird mit Ihnen die individuelle Anmeldung zur IHK-Prüfung zum Sommelier abgestimmt. Nach erfolgreichem Bestehen erhalten Sie von der IHK ein Abschlusszeugnis und das internationale Zertifikat WSET® Level 3.

