



CAMPUS



# GETRÄNKE

FACHQUALIFIKATIONEN

# FACHQUALIFIKATIONEN GETRÄNKE

## STILLEN SIE IHREN WISSENSDURST MIT DEN FORT- UND WEITERBILDUNGEN DES EDEKA CAMPUS

Durch regelmäßige Fort- und Weiterbildungen erlangen Sie das notwendige Know-how, um Ihre Kundschaft kompetent beraten zu können, deren Bedürfnisse besser zu verstehen und individuelle Empfehlungen auszusprechen. Erlangen Sie ein tiefes Verständnis für die verschiedenen Getränkearten, deren

Herstellung, Inhaltsstoffe und geschmackliche Eigenschaften. Lernen Sie, wie man Getränke optimal präsentiert und anrichtet. Ihr erlerntes Wissen trägt entscheidend zur Kundenzufriedenheit und zum Verkaufserfolg bei.



### INHALT

- 4 FACHEXPERT:IN WEIN
- 6 FACHEXPERT:IN SPIRITUOSEN & BARKEEPER
- 8 GEPRÜFTE:R SOMMELIER/SOMMIELIÈRE (IHK)

### KENNEN SIE BEREITS UNSERE TRENDGETRÄNKE TOUR?

Entdecken Sie mit uns innovative Trendgetränke und lernen Sie alles über deren Herstellung in ausgewählten Städten. Mehr zur inspirierenden Tour erfahren Sie auf der Webseite im Bereich „Highlights“.

ALLE WICHTIGEN INFOS



# FACHEXPERT:IN WEIN

Ein Angebot von **TRAINING & ENTWICKLUNG**

Die Fortbildung „Fachexpert:in Wein“ ist das ideale Modul für ambitionierte Weinkundige, die Ihre Kundschaft mit umfassenden Wein-kenntnissen kompetent beraten wollen. Die Deutsche Wein- und Sommelierschule vermittelt Ihnen praktisch, informativ und kompakt alles Wichtige im Umgang mit Wein. Um das Einkaufserlebnis für Ihre Kundschaft abzurunden, ergänzen wir Ihr Wissen mit

Grundlagen zu den gängigsten Spirituosen. Der „Assistant 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. So empfehlen Sie stets den richtigen Wein zum Essen.



## DAS LERNEN SIE

- Weinanbau und Weinrecht
- entspannt Wissen vermitteln
- internationale Weinwelt



## DAS BRINGEN SIE MIT

- Spaß an der Warengruppe Wein
- Basiskenntnisse im Bereich Wein



## SO LÄUFT'S AB

- Die Fortbildung findet an **zehn Tagen** statt.
- Sie absolvieren eine Prüfung zur Zertifizierung.

ALLE WICHTIGEN  
INFOS ZUM:ZUR  
FACHEXPERT:IN WEIN



## IHRE VORTEILE

### Internationale Anerkennung

Sie erhalten die zusätzliche internationale Anerkennung des Weinwissens durch den Erwerb des WSET®-Level-2-Zertifikats.

### Intensiver Austausch

In Ihrer Seminargruppe können Sie Erfahrungen sammeln sich mit anderen Teilnehmer:innen austauschen.

### Mehrwert für Ihren Markt

Erhalten Sie Einblicke in die Welt des Weins und machen Sie Ihre Weinabteilung zum Aushängeschild Ihres Marktes und steigern Sie Ihre Profite.

### Impulse

Erhalten Sie Impulse für Events in Ihrem Markt und machen Sie sich einen Namen in der Branche.

# FACHEXPERT:IN SPIRITUOSEN & BARKEEPER

Ein Angebot von **TRAINING & ENTWICKLUNG**

Mit Ihrem fundierten Wissen als „Fachexpert:in Spirituosen & Barkeeper“ punkten Sie bei Ihrer Kundschaft! Sie nutzen ab sofort das erlernte Wissen für die kompetente Beratung und können eigenständig Events gestalten sowie umsetzen. Bringen Sie die Warengruppe Spirituosen mit Ihrem umfassenden Know-how in Ihrem Markt voran und werden Sie außerdem IHK-zertifizierter Barkeeper.



## DAS LERNEN SIE

- Spirituosenproduktion und Systematik der Spirituosenverkostung
- die Welt der Spirituosen
- Bar- und Cocktailkunde
- Cocktails zubereiten



## DAS BRINGEN SIE MIT

- Interesse an der Warengruppe Spirituosen



## SO LÄUFT'S AB

- Die Fortbildung findet an **zehn Tagen** statt.
- Sie absolvieren eine Prüfung zur Zertifizierung.



## IHRE VORTEILE

### Internationale Anerkennung

Bei erfolgreich bestandener Prüfung verleiht Ihnen die IHK Koblenz den internationalen WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits.

### Intensiver Austausch

In Ihrer Seminargruppe können Sie Erfahrungen sammeln und sich mit anderen Teilnehmer:innen austauschen.

### Mehrwert für Ihren Markt

Erhalten Sie Einblicke in aktuelle Trends rund um Spirituosen und machen Ihre Spirituosenabteilung zum Aushängeschild Ihres Marktes und steigern Sie Ihre Profite.

### Impulse

Erhalten Sie Impulse für Events in Ihrem Markt und machen Sie sich einen Namen in der Branche.



ALLE WICHTIGEN INFOS  
ZUM:ZUR **FACHEXPERT:IN  
SPIRITUOSEN & BARKEEPER**



# GEPRÜFTE:R SOMMELIER/ SOMMIÈLIÈRE (IHK)

Ein Angebot von **TRAINING & ENTWICKLUNG**

Gutes Essen und Wein gehen für Sie Hand in Hand? Das Thema Wein, dessen Anbau, die unterschiedlichen Rebsorten sowie Aromen und Kompositionen faszinieren Sie? Dann ist die Weiterbildung zum:zur Sommelier/Sommelière genau das Richtige für Sie! Vor Ort bei Spitzenwinzern erlernen Sie praxisnah alles, was Sie über den Wein wissen müssen. Ihr Vorteil: Alle geforderten Praktika sind bereits

in die Weiterbildung integriert und für Sie bereits organisiert. Die Weiterbildung zum:zur geprüften Sommelier/Sommelière (IHK) mit der Fachrichtung Handel ermöglicht es Ihnen Ihre Fachkenntnisse und Kompetenzen in Sachen Wein umfassend zu vertiefen und Ihren Markt zum Weinnittelpunkt im Wettbewerbsumfeld zu etablieren.

ALLE WICHTIGEN INFOS  
ZUM:ZUR **GEPRÜFTE:R  
SOMMELIER/SOMMIÈLIÈRE**



## DAS BRINGEN SIE MIT

- sensorische Grundkenntnisse
- eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
- mindestens zweijährige Berufspraxis
- fundiertes Wissen über Wein und Weinproduktion



## SO LÄUFT'S AB

- Die Fortbildung findet in **zehn Blöcken verteilt auf 24 Monate** statt.
- Sie erhalten nach der Fortbildung einen öffentlich-rechtlichen **Abschluss in Zusammenarbeit mit der DWS** in Koblenz.
- Außerdem erwartet Sie ein 30- und ein 40-stündiges Praktikum im Weingut.



## DAS LERNEN SIE

- Weinproduktion und Weinsensorik
- Weinrecht und Weingeographie
- spezielle Sensorik, Weinmarketing und betriebswirtschaftliche Grundlagen



## IHRE VORTEILE

### Spitzenklasse

Mit dieser Fortbildung gehören Sie zur Spitzenklasse. Sie erwerben einen IHK-Abschluss sowie eine internationale Anerkennung durch das WSET® Level 3.

### Intensiver Austausch

In Ihrer Seminargruppe können Sie Erfahrungen sammeln und sich mit anderen Teilnehmer:innen austauschen.

### Praktika auf Weingütern

Erleben Sie hautnah, wie Wein produziert wird und packen Sie selbst mit an.

### Impulse

Setzen Sie Trends und machen Sie mit Veranstaltungen rund um den Wein auf Ihren Markt aufmerksam.

# WIR LEBEN BILDUNG!

MACHEN SIE DEN  
NÄCHSTEN SCHRITT  
MIT UNS.





**CAMPUS**

[www.campus.edeka](http://www.campus.edeka)

**EDEKA Juniorengruppe e.V.**

Nachwuchsförderung

040 6377 2620

[juniorengruppe@edeka.de](mailto:juniorengruppe@edeka.de)

New-York-Ring 6

22297 Hamburg

**EDEKA Zentrale Handels Stiftung**

Training & Entwicklung

040 6377 3355

[seminare@edeka.de](mailto:seminare@edeka.de)

New-York-Ring 6

22297 Hamburg