

STUDIENVERLAUFSPLAN 2018/19

WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

Geprüfter Sommeliermeister IHK

Inhalt

Einführung	3
Wissenschaftler und Dozenten	5
Erstinformationen	8
Von A bis Z	9
Studienverlauf	10
Modulübersicht	11
Veranstungsverzeichnis	12
Studienaufbau	18
Das WSET® Diploma in Wines and Spirits	20
Der Geprüfter Sommeliermeister IHK	21
Prüfungstraining	23
Wichtiges zur Kursorganisation	24
Optionale Veranstaltungen zur Vorbereitung ...	24
Lernmaterial	25
Tipps zum selbstorganisierten Arbeiten	26
Erwerb von Schlüsselkompetenzen	28
Exklusiver Support durch das DWS-Netzwerk . .	29
Einzelveranstaltungen	31
Prüfungen	34
Stundenpläne (Basis- und Aufbaumodule) ...	37
Module und Gebühren auf einen Blick	42
Kontakt und Beratung	44
Anmeldeformular	45

Einführung

Das vorliegende Handbuch stellt in umfassender Weise den Studienverlaufsplan zu den Fortbildungen zum Geprüften Sommeliermeister IHK und zum WSET® Diploma dar, wie sie von der Deutschen Wein- und Sommelierschule (DWS) als einsträngige wie duale Weinweiterbildung auf anspruchsvollem wissenschaftlichem Niveau angeboten werden.

Die höhere Berufsbildung zum Geprüften Sommeliermeister IHK liegt die besondere Rechtsvorschrift der IHK Koblenz für die Fortbildungsprüfung zum geprüften Sommeliermeister / zur geprüften Sommeliermeisterin zugrunde. Der Geprüfte Sommeliermeister IHK ist ein unternehmerisch denkender und marktbewusster Strategie für alle Facetten der nationalen und internationalen Genusswelt, ausgestattet mit umfassenden weinwissenschaftlichen, lebensmittelsensorischen, handelsrechtlichen wie betriebswirtschaftlichen Kenntnissen. Zugelassen zur Prüfung werden Geprüfte Sommeliers, Geprüfte Weinfachberater und Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Abschlüssen.

Komplementär zum Abschluss Geprüfter Sommeliermeister IHK kann das WSET® Diploma in deutscher Sprache erworben werden. Das WSET® Diploma in Wines and Spirits gilt international als eines der umfassendsten und renommiertesten Weinweiterbildungsprogramme überhaupt. Ein wichtiges Lernziel des Level 4 Diploma ist die Berücksichtigung kultureller und politischer Einflüsse auf die Wein- und Spirituosenproduktion. Angesichts der breiten geografischen Ausrichtung dieser Qualifikation wird dabei das Verständnis für andere Länder und Kulturen bei den Kandidaten gefördert und schafft die wein- und kulturwissenschaftlichen Voraussetzungen zum Weingelehrten. Kandidaten, die die Prüfungen ablegen möchten, müssen im Besitz des WSET® Level 3 Award in Wines oder eines anerkannten lokalen Äquivalents sein.

Die folgenden Hinweise erleichtern die Nutzung des Handbuches und erläutern die Didaktik des Gesamtkonzeptes:

1. Modulübersicht. Die Modulübersicht beinhaltet den zeitlichen Verlaufsplan im Studienjahr 2017/18. An den farblichen Markierungen erkennen Sie, welche Studieninhalte für den Geprüften Sommeliermeister IHK bzw. für Diploma Studenten vorgesehen sind und welche die gemeinsamen Studieninhalte darstellen.

2. Neue Didaktik. Tragende Säulen der neuen Didaktik sind die Studieneinheiten, die die DWS in Kooperation mit dem DLR Rheinpfalz am Weincampus in Neustadt/Weinstraße anbieten wird, kurz Summer und Winter School genannt.

3. Konzentration auf Schlüsselthemen. Die detaillierten Referenzstundenpläne markieren dabei den neuen didaktischen Weg in der Weinweiterbildung: geographische, weinbauliche und keller-technische Themen werden nicht länger wieder und wieder auf Länderebene abgehandelt, was nur zur einer separaten Abspeicherung von Wissen an sich verbundener Konzepte führt, sondern als elementare Prinzipien für ein systemisches Verstehen von Weinstilen verstanden.

Die gründliche Fundierung zukünftigen Weinwissens auf den Gebieten der Botanik, des Weinbaus, der Lebensmittelchemie, Weinchemie und Weinsensorik, der Mikrobiologie und Oenologie, der

Klima- und Bodengeographie beseitigt Halbwissen und ermöglicht ein vernetztes Denken und Erfassen aller Einzelthemen der globalen Weinwelt, ob es sich dabei um Frankreich, Italien, Australien handelt oder um welches Weinland auch immer. Ein absolut sicherer Umgang mit dem Stoff wird so gefördert.

4. Üben Sie vernetztes Denken ein! In diesem Zusammenhang kommt den Abendworkshops am Weincampus Neustadt eine Schlüsselrolle zu. Nach dem Motto „Selbst gelernt hält besser“ erhalten die Studierenden komplexe Aufgabenstellungen, um die gelernten wissenschaftlichen Prinzipien auf konkrete Sachbereiche anzuwenden. Der Schwerpunkt liegt auf der sensorischen und inhaltlichen Vorbereitung der Kandidaten auf die WSET® Diploma Prüfungen, die in Teilprüfungen (Units) abgelegt werden, steht aber allen Studierenden offen. Unterstützt wird der Lernprozess durch den Study Guide von WSET® Level 4 Diploma und die umfangreichen Lerntools des Online-Weincampus der DWS.

5. Wenden Sie an, was Sie gelernt haben! Darüber hinaus bündelt die Zusammenführung von Sommeliers, Studierenden, Beratern und Weinwissenschaftlern die Kompetenzen der beteiligten Partner und ermöglicht einen Expertendialog und Erfahrungsaustausch auf vielen Ebenen. So wird die gesamte Wertschöpfungskette von der Traube bis zum abgefüllten Wein, vom erzeugenden Betrieb (Exkursionen) bis hin zum Verbraucher durch die Partner abgebildet. Damit ergeben sich zum Vorteil der Studierenden neue Synergien und hohe Kommunikations- und Transferpotentiale.

6. Informieren Sie sich. Zur Vorbereitung auf die neue Aufstiegsweiterbildung findet in den Vormonaten eine Informationsveranstaltung statt.

Der Meisterabschluss steht laut dem Deutschen Qualifikationsrahmen (DQR) auf einer Niveauebene mit dem Bachelor of Science und ermöglicht weiteres Studieren im akademisch-wissenschaftlichen Bereich. Das WSET® Diploma in Wines and Spirits ist die Voraussetzung für die Teilnahme am Programm Master of Wine (MW). Damit bietet der duale Studiengang Geprüfter Sommeliermeister IHK/WSET® Diploma ein nachhaltiges Fundament, um sich zu einem Branchenprofi mit hohem USP zu entwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme am innovativen Lern- und Weiterbildungskonzept der DWS!



Johannes Steinmetz

Leiter Deutsche Wein- und Sommelierschule

Nominated Educator WSET® Diploma (DWS)

WSET® Diploma with Honours

M.A. Erwachsenenbildung

E-Mail: steinmetz [at] weinschule [dot] com

Aktualisierungen vorbehalten.
Stand: Oktober 2017

Wissenschaftler und Dozenten



Dr. Pascal Wegmann-Herr

Auf Praktika in Weingütern am Kaiserstuhl und an der Loire folgte das Studium zum Dipl.-Ing. Weinbau & Oenologie an der Hochschule Geisenheim und zum Diplom Nationale d'Oenologie (DNO) an der Universität Bordeaux. Erste berufliche Erfahrungen sammelte Wegmann-Herr als Kellermeister im südlichen Burgund und bei der Beratung diverser Weingüter in Südafrika. 2006 startete Wegmann-Herr seine Wissenschaftlerlaufbahn am DLR Rheinpfalz, wo er 2008 sein zweites Staatsexamen für den das Lehramt an landwirtschaftlichen-berufsbildenden Schulen ablegte.

Berufsbegleitende Forschungstätigkeiten führten zur Promotion an der Universität Mainz. Wegmann-Herr zeichnet sich für das oenologische Versuchswesen am DLR Rheinpfalz verantwortlich, betreut Bachelor- und Doktorarbeiten und lehrt Oenologie, Weinchemie und Weltweinbau in der Berufsschule, der Fachschule für Weinbau und dem Dualen Studiengang Weinbau & Oenologie. An der TU München nimmt er seit 2011 einen Lehrauftrag für die Vorlesung Technologie des Weines wahr. Sein Forschungsschwerpunkt liegt in den Bereichen Rotweintechnologie, Weißweinstilistik und Weinsensorik.



Dr. Claudia Huth

Aufgewachsen im elterlichen Gartenbaubetrieb weckte das Interesse an Pflanzen und führte zum Studium zur Diplom-Biologin an der Friedrich-Schiller-Universität in Jena mit Schwerpunkt „Ökosystemforschung“ und einem weinbaulichen Diplomthema. Weinbauliche Forschungsarbeiten in der Abteilung Phytomedizin am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz Weinbau führten zur Promotion an der Johannes Gutenberg-Universität in Mainz. Es folgte 2011 das Referendariat für das Lehramt an landwirtschaftlichen berufsbildenden Schulen am DLR Rheinpfalz.

Seit 2013 bearbeitet Frau Huth als Sachgebietsleiterin „Bodenpflege & Düngung im Weinbau“ folgendes Aufgabenspektrum: Fachschulunterricht Weinbau, Officialberatung im Weinbau und im Partnerbetrieb Naturschutz, Forschungs- und Versuchswesen mit Schwerpunkt Boden und Ökologie, landesweite Koordination der Wasserschutzberatung für den Weinbau in Direktzuglagen, die Betreuung und Beratung von Wasserschutz-Kooperationen. Frau Huth ist maßgeblich an der Entstehung und Administration des Wissensportal „Vitipendium - Wissen über Rebe & Wein“ im Internet (www.vitipendium.de) verantwortlich.



Dr. Matthias Petgen

Erste weinbauliche Erfahrungen wurden im elterlichen Weingut an der saarländischen Obermosel gesammelt. Es folgte das Studium zum Dipl.-Ing. agr. sowie die Promotion, beides an der Universität Hohenheim und letztere in Kooperation mit dem DLR Rheinpfalz. Petgen legte seine zweite Staatsprüfung für das Lehramt an landwirtschaftlichen berufsbildenden Schulen ab und war zuerst als Sachgebietsleiter „Kellertechnik“ im Fachbereich „Kellerwirtschaft“ der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Bad Kreuznach tätig. 2002 wechselte er auf die Stelle als Leiter des weinbaulichen Versuchswesens in der Abteilung Weinbau & Oenologie zur DLR Rheinpfalz.

Er ist Dozent im Dualen Studiengang Weinbau & Oenologie und zeichnet verantwortlich für die Module „Weinbautechnik“ sowie „Allgemeiner Weinbau“, die botanische Grundlagen, Anbauverfahren, Erziehungssysteme und Rebsorten umfasst. Der Schwerpunkt seiner Forschung liegt auf der Förderung wertgebender Inhaltsstoffe in der Traube durch weinbauliche Maßnahmen sowie in der Entwicklung weinbaulicher Strategien zur Reaktion auf den Klimawandel in Form alternativer Erziehungsformen, Rebsorten und Kulturmaßnahmen.



Prof. Dr. Dominik Durner

Dominik Durner ist seit Oktober 2011 Professor für Lebensmitteltechnologie und Oenologie an der Hochschule Kaiserslautern. Er leitet den Dualen Studiengang Weinbau & Oenologie am Weincampus Neustadt und lehrt dort Verfahrenstechnik, Weinchemie und Oenologie. An der Technischen Universität Kaiserslautern hält Herr Durner seit 2009 Vorlesungen zur Lebensmitteltechnologie im Studiengang Lebensmittelchemie.

Nach seinem Studium der Lebensmitteltechnologie an der Technischen Universität München und zwei längeren Forschungsaufenthalten in den USA und in Neuseeland promovierte Herr Durner mit s.c.l. bei Peter Winterhalter an der Technischen Universität Braunschweig. Seine Arbeit zum Thema „Mikrooxygenierung von Rotweinen“ wurde mit dem Gerhard-Billek-Preis für die beste Dissertation in der Lebensmittelchemie und dem Best Student Presentation Award der American Society for Enology and Viticulture ausgezeichnet.

Vor der Berufung zum Professor war Herr Durner Post-Doc am DLR Rheinpfalz, bearbeitete Forschungsprojekte im Bereich der Polyphenolanalytik und war beratend für Weingüter, Kellereien und Winzergenossenschaften tätig. Der Schwerpunkt seiner Forschungsaktivitäten heute liegen in der Wein- und Spirituosen-technologie sowie in der chemischen und sensorischen Analytik von Trauben-, Obst- und Weinhaltstoffen.



Prof. Dr. Ulrich Fischer

Ulrich Fischer studierte nach einer Winzerlehre an der Mosel und in der Pfalz Weinbau & Oenologie an der Hochschule Geisenheim und Food Science mit Enology an der University of California, Davis in den USA. Nach einer Promotion in Chemie an der Universität Hannover arbeitete er ab 1995 als Wissenschaftler, Berater und Fachlehrer an dem heutigen Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum - Rheinpfalz in Neustadt und leitet seit 2003 die Abteilung Weinbau & Oenologie.

Als Honorarprofessor der TU Kaiserslautern hält Prof. Fischer Vorlesungen zur Lebensmittelsensorik und Lebensmitteltechnologie im Studiengang Lebensmittelchemie. Ab 2007 übernahm er das Modul Weintechnologie an der Universität für Gastronomische Wissenschaften in Pollenzo in Italien und seit 2009 zeichnet Fischer im Dualen Studiengang Weinbau & Oenologie für Vorlesungen zur Oenologie des Weiß- und Rotweins, der Weinsensorik und Weinchemie verantwortlich. Seine Forschungsarbeiten beschäftigen sich mit der Bildung und Nutzung wertgebender Inhaltsstoffe in Trauben und Wein sowie ihre sensorische Bedeutung.



WSET® Certified Educator Denis Duhme

Aufgewachsen in der Weinregion „Hessische Bergstrasse“ entwickelte Denis Duhme schon früh den ersten Zugang zu Wein. Nach dem Studium der Forst- und Volkswirtschaft in Freiburg im Breisgau war er 20 Jahre in der Industrie in leitenden Positionen im In- und Ausland tätig. Neben seiner beruflichen Tätigkeit baute er das Wissen über Wein kontinuierlich aus und absolvierte 2007 die Prüfung zum „Deutschen Weinfachberater“ am Deutschen Weininstitut (DWI), sowie „WSET® Level 3“ erfolgreich. 2009 folgte nach zweijährigem berufsbegleitendem Studium der Abschluss zum „Weinakademiker / WSET®-Diploma“, sowie die Eröffnung der Weinschule „weintensiv“ in Köln.

Der Wunsch „eigenen Wein zu machen“ führte 2010 zum Erwerb eines Weinbergs an der Ruwer / Mosel bei Trier. Seitdem entstehen dort in Zusammenarbeit mit der Weinmanufaktur Kasel filigrane Rieslinge aus den dortigen Steillagen.

2011 veröffentlichte er das Weinkompandium „weinkompakt“.

Als Co-Autor erschienen von ihm die beiden Architekturbücher „Wein & Architektur“ (2011) sowie „Wein + Raum“ (2014) im Münchner Detail-Verlag.

Seit 2015 ist Denis Duhme „WSET® Certified Educator“ und Dozent an der der Deutschen Wein- und Sommelierschule sowie der Weinakademie Berlin, seit 2017 Mitglied im Fachverband unabhängiger Weinreferenten (FuW) e.V.

Erstinformationen

Die Höheren Berufsbildungen Geprüfter Sommeliermeister IHK und das WSET® Diploma zielen darauf an, dass Sie ein tiefgreifendes Verständnis über den globalen und nationalen Markt für Weine und Spirituosen entwickeln. Nach Absolvierung der Lehrgänge sind Sie in der Lage, die Eigenschaften der wichtigsten Weine und Spirituosen zu erkennen und eine fundierte Einschätzung der Produktqualität und des Produktwertes abzugeben.

Höhere Berufsbildung	<ul style="list-style-type: none"> • WSET® Diploma • Geprüfter Sommeliermeister IHK • Dual: WSET® Diploma und Geprüfter Sommeliermeister IHK
Beginn	11.06.2018 am Weincampus Neustadt
Dauer	Regelstudienzeit: ca. 18-20 Monate bei regelmäßigem Selbststudium
Zulassungsvoraussetzung	<p>WSET® Diploma: WSET® Level 3 Award in Wines oder ein lokales Äquivalent.</p> <p>Geprüfter Sommeliermeister IHK: Auf Anfrage lassen wir Ihnen die Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zukommen.</p>
Lernthemen	Botanik – Weinbau – Lebensmittelchemie – Weinchemie – Weinsensorik – Mikrobiologie – Oenologie – Klima- und Bodengeographie
Studienziel	Die erworbene Schlüsselkompetenz des vernetzten Denkens befähigt Sie dazu, alle Einzelthemen der internationalen Weinwelt zu erfassen, globale Zusammenhänge zu verstehen und Problemstellungen innovativ zu lösen.
Vermittlung der Lerninhalte	Die Vermittlung der Lerninhalte erfolgt durch: <ul style="list-style-type: none"> • Präsenzunterricht • Selbststudium
Studienmaterial und Online-Angebot	<p>Ihnen werden diverse Arbeitsunterlagen zur Verfügung gestellt, die genau auf Ihre Anforderungen zugeschnitten sind. So bereiten wir Sie optimal auf Ihre Prüfungen vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diploma® Study Guides Units 1-6 • Vorlesungsskripte der Wissenschaftler am Weincampus Neustadt • Zugang zum Online-Weincampus Moodle der DWS • Zugang zur digitalen Bibliothek SIP des Eugen Ulmer Verlags • Zugang zum Weinportal Wein-Plus
Ihre Vorteile	<p>Vernetzung statt Abgrenzung:</p> <p>Während Ihrer Weiterbildung erhalten Sie Support durch das Netzwerk der DWS. Auch nach erfolgreichem Abschluss der Weiterbildungen werden unsere Absolventen in das globale Netzwerk des WSET® aufgenommen, eingebunden und weiterhin gefördert.</p>

Von A bis Z

Aufbaumodul	Als Aufbaumodule werden die 4. und 5. Woche am Weincampus Neustadt/Weinstraße während der Winter School bezeichnet.
Aufstiegs-Bafög	Bei der Finanzierung der Fortbildung Geprüfter Sommeliermeister IHK besteht die Möglichkeit einer Unterstützung durch das Aufstiegs-Bafög. Mehr Informationen unter: https://www.aufstiegs-bafog.de
Basismodul	Als Basismodule werden die 1. bis 3. Woche am Weincampus Neustadt/Weinstraße während der Summer School bezeichnet.
Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen (AEVO)	Betrifft angehende Geprüfte Sommeliermeister IHK (s. RV § 8): Nach § 28 Berufsbildungsgesetz (BBiG) darf nur ausbilden, wer persönlich und fachlich geeignet ist. Zur fachlichen Eignung gehört auch der Nachweis der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse und Fertigkeiten (BBiG § 30 Abs. 1). Nach der Ausbilder-Eignungsverordnung (AEVO) vom 01.08.2009 müssen die berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse wieder durch ein Zeugnis oder einen anderen Nachweis nachgewiesen werden.
Element (E)	Die Units sind in einzelne Elemente unterteilt, z. B. Unit 2 Weinproduktion in die drei Elemente: Weinbau, Weinbereitung und Reifung, Weiterbehandlung und Verpackung
Fördermöglichkeiten	Im Internet unter: www.gbz-koblenz.de
Handlungsspezifische Qualifikationen (HaQu)	Die HaQu beziehen sich in der Besonderen Rechtsvorschrift (§ 5) auf die Qualifikationsbereiche Weinwissenschaft und Internationales Weinrecht und Weinmarketing und werden in den Basis- und Aufbaumodulen am Weincampus Neustadt/Weinstraße behandelt und in den unter Einzelveranstaltungen aufgeführten Spezialveranstaltungen. Sie beziehen sich auf den fachlichen Prüfungsteil im Rahmen der Sommeliermeister Prüfung.
Praktische Qualifikationen (PQu)	Die PQu beziehen sich in der Besonderen Rechtsvorschrift (§ 6) auf den fachpraktischen Prüfungsteil zum Geprüften Sommeliermeister IHK und umfassen den Qualifikationsschwerpunkt „Projektmanagement“. Entsprechend des Themas der Projektarbeit können Restaurantmanagement, Qualitätsmanagement oder Eventmanagement geprüft werden.
Rechtsvorschrift (RV)	Die Besondere Rechtsvorschrift der IHK Koblenz für die Fortbildungsprüfung zum geprüften Sommeliermeister / zur geprüften Sommeliermeisterin steht zum Download bereit unter: http://www.ihk-koblenz.de/bildung/downloads/pruefungsordnung/pruefungsordnungen/
Special Interest Portal (SIP) eBooks	Im Rahmen der Fortbildungslehrgänge zum WSET® Diploma in Wines and Spirits und zum Geprüften Sommeliermeister (IHK-Abschluss) erhalten die Studierenden einen für die Dauer des Lehrgangs zeitlich begrenzten, kostenlosen Zugang zum Special Interest Portal (SIP), in dem studienrelevante Literatur (eBooks) aus dem Verlag Eugen Ulmer KG, Stuttgart, zur Verfügung stehen.
Übernachtungsmöglichkeiten	Anfordern unter: becker [at] weinschule [dot] com
Unit (U)	Die Diploma-Qualifikation besteht aus sechs sogenannten Units. Eine Unit ist definiert als der kleinste Teil einer Qualifikation, der einzeln geprüft und angerechnet werden kann.
Verpflegung	Eine Möglichkeit zum Mittagessen während der Summer und Winter School am Weincampus Neustadt/Weinstraße besteht in der dortigen Mensa.
Weincampus Neustadt/ Weinstraße	Weincampus Neustadt /DLR Rheinpfalz Breitenweg 71 67435 Neustadt an der Weinstraße www.weincampus-neustadt.de
Wirtschaftsbezogene Qualifikationen (WiQu)	Die WiQu der Besonderen Rechtsvorschrift für die Fortbildungsprüfung zum geprüften Sommeliermeister / zur geprüften Sommeliermeisterin beziehen sich im § 4 auf den betriebswirtschaftlichen Prüfungsteil.

Studienverlauf

Der Studienverlauf sieht bei regelmäßigen Selbststudium für das WSET® Diploma in Wines and Spirits eine Regelstudienzeit von ca. 18 Monaten sowie für den Geprüften Sommeliermeister IHK eine Regelstudienzeit von ca. 20 Monaten vor. Die einzelnen Basismodule (I-III) und Aufbaumodule (IV-V) der Summer und Winter School erstrecken sich jeweils über einen Zeitraum von fünf Tagen und finden am Weincampus in Neustadt/Weinstraße statt. Alle anderen Module werden im Gastronomischen Bildungszentrum e.V. Koblenz abgehalten. Die Zeit zwischen den einzelnen Modulen ist vor allem für die Vorbereitung und Durchführung der Prüfungen vorgesehen.

Die Vermittlung der Lerninhalte erfolgt über Blended Learning, was eine Lernform bezeichnet, die eine sinnvolle Verknüpfung von Präsenzveranstaltungen und modernen Formen von Online-Training anstrebt. Das Konzept verbindet somit die Effektivität und Flexibilität von elektronischen Lernformen mit den klassischen Vorteilen der Face-to-Face-Kommunikation. Die Präsenzphasen und das Selbststudium werden dabei funktional aufeinander abgestimmt und die verschiedenen Lernmethoden optimal genutzt. Diese Art der Informationsaufnahme hat es zum Ziel, Wissen schneller aufzunehmen, tiefer zu verstehen, es effizienter anzuwenden und selbstständig erweitern zu können.

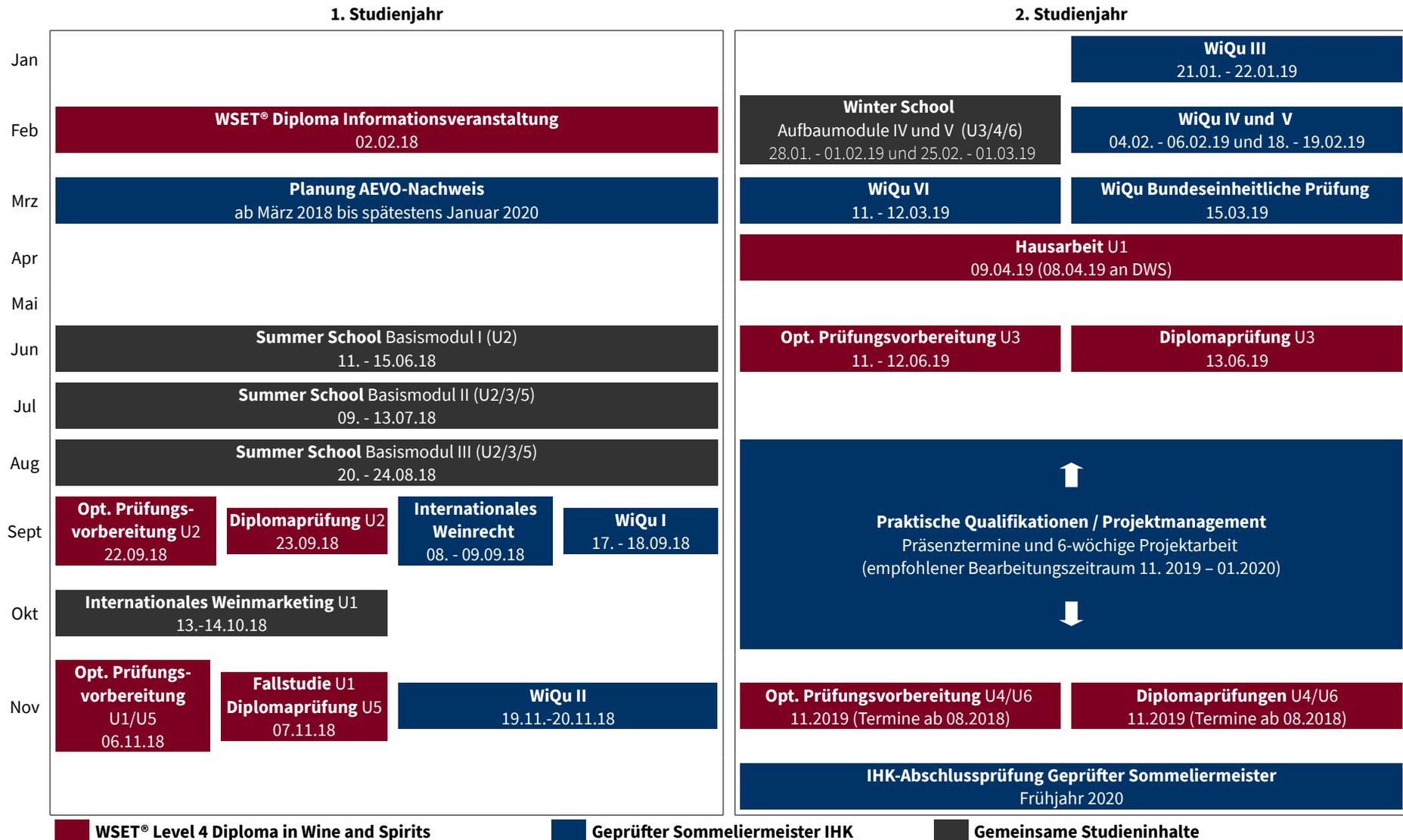


Sofern Sie die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen, besteht die Möglichkeit, die Weiterbildung als Einsträngiges Studium (WSET® Diploma in Wines and Spirits oder Geprüfter Sommeliermeister IHK) oder als Duales Studium (WSET® Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK) zu absolvieren.

Einsträngige Weiterbildung	WSET® Diploma in Wines and Spirits oder Geprüfter Sommeliermeister IHK
Duale Weiterbildung	WSET® Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK
Gemeinsame Studieninhalte	<ul style="list-style-type: none">• Summer und Winter School (Weincampus Neustadt/Weinstraße)• Internationales Weinmarketing (GBZ Koblenz)

Zentrale Studieninhalte beider Weiterbildungen sind die Summer und Winter School, da sie eine gründliche Fundierung auf den Gebieten der Botanik, des Weinbaus, der Lebensmittelchemie, Weinchemie und Weinsensorik, der Mikrobiologie und Oenologie und der Klima- und Bodengeographie bieten. Die nachfolgende Abbildung bietet Ihnen ein Überblick über alle Module der Weiterbildungen.

Modulübersicht



Veranstungsverzeichnis

Summer School – Basismodule 1 - 3

Lebensmittelchemie (LMCh)

Ort	Weincampus Neustadt/Weinstraße
Dozent	Prof. Fischer
Themen	Prinzipien der Chemie und Chemie des Weines Enzyme in der Weinherstellung, Wirkprinzipien von Schönungen, Säureregulierung, SO ₂ , Chemie der Rotweinbereitung, reduktiv-oxidativer Weinausbau, Chemie des Holzfassausbaus, Chemie der Weinalterung Weininhaltsstoffe Zucker, Polysaccharide, Säuren, pH-Wert, Polyphenole, Aromastoffe
Zugehörigkeit	Gemeinsame Studieninhalte (WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK) WSET® Diploma: U2 Weinproduktion → E2 Weinbereitung

Mikrobiologie (Mikrob)

Ort	Weincampus Neustadt/Weinstraße
Dozent	Prof. Fischer / N.N.
Themen	Prinzipien der Mikrobiologie und Mikrobiologie des Weines Hefen und Auswahl der Hefen: Gärung ohne zugesetzte Hefen (Vor- und Nachteile), Gärung mit zugesetzten Hefen (Eigenschaften der ausgewählten Hefekulturen) Bakterien, Labor: Mikroskopie, Mikrobiologie des Weines II: Biochemie der Gärung, Biochemie der malolaktischen Gärung, Gärführung, Weinkrankheiten, Wirkungsweise SO ₂ , Aromabildung der Hefen und Bakterien
Zugehörigkeit	Gemeinsame Studieninhalte (WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK) WSET® Diploma: U2 Weinproduktion → E2 Weinbereitung

Botanik der Rebe (BdR)

Ort	Weincampus Neustadt/Weinstraße
Dozent	Dr. Petgen
Themen	Der Rebstock Aufbau: Wurzel, Stamm & Haupttriebe, Fruchtruten, Triebe, Knoten und Knospen, Blätter, Blattstiele & Ranken, Blüten & Beeren, Wachstums- und Lebenszyklus: Austrieb und Wachstum, Blüten- und Beerenentwicklung, Arten (Spezies) und Sorten: Europäerrebe (Vitis vinifera), Amerikanerreben, Weißweinsorten (Chardonnay, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Muscat, Pinot Blanc/Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc, Sémillon, Ugni Blanc), Rotweinsorten (Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot, Nebbiolo, Pinot Noir, Sangiovese, Syrah/Shiraz, Tempranillo), Kreuzungen (Müller-Thurgau, Ruby Cabernet), Hybridsorten (Seyval Blanc, Rondo), Unterlagsreben (Sortenübersicht, Sorteneigenschaften), Rebsortenauswahl und Vermehrung: Rebenvermehrung (Pflanzguterzeugung, Rebschule, Topfproduktion)

Weinbergsmangement

Laubpflege: Rebschnitt (Winterschnitt), Gründe: Ertragssteuerung, Qualität, Kosten, Fruchtrutenschnitt, Zapfenschnitt, Cordon-Systeme, Minimalschnitt

Laubarbeiten: Sommerschnitt (Gipfeln), Heftarbeiten, Stockarbeiten

Umgang mit Schädlingen und Gefahren. Pilzkrankungen und Bekämpfungsmethoden: Echter Mehltau (Oidium), Falscher Mehltau (Peronospora), Graufäule (Botrytis), Holzstörende Pilze: Eutypiose, Phomopsis, Pierce´sche Krankheit, Reisigkrankheit, Blattrollkrankheit, Esca

Schädlinge und deren Bekämpfungsmethoden: Spinnmilben, Obstbaumspinnmilbe, Pockenmilbe, Kräuselmilbe, Traubenwickler, Vögel

Abiotische Schäden der Rebe: Frost (Früh-, Winter-, sowie Spätfrost), Dürre, Wind

Neue Schädlinge und Gefahren: Kirschessigfliege

Strategien zur Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten: Konventionell, biologisch, biodynamisch, integriert, Nachhaltigkeit

Lagenauswahl und Anlage eines Weinbergs: Umgebungskriterien für Lagenwahl (Wasser, Wärme, Sonnenlicht), praktische und wirtschaftliche Überlegungen

Boden- und Wassermanagement: Rebenernährung und Düngung, Bedeutung von Makro- und Mikronährstoffen für die Rebe, Rebenernährung (Bodenanalysen, Blatt- und Blattstielanalysen), Dünger (Mineral-(Kunst)-Dünger), organische Dünger, Unkrautbekämpfung (chemisch, mechanisch, Bodenabdeckung), Bewässerung und Bewässerungstechniken (Fluten, Sprinkler, Tropfbewässerung)

Praktische Übungen

Weinbergsrundgang in Demo-Anlagen des DLR-Rheinpfalz: In dieser Übung werden die Grundlagen zum Stockaufbau demonstriert.

Laubwandmanagement: Unter dem Heften versteht man das Ausrichten, Hochheben und Befestigen der Sommertriebe. Laubauslichtung (Teilentblätterung), Grünlese.

Ertragsschätzung: Die bei Reifebeginn durchgeführten Ertragsregulierungsmaßnahmen haben den größten Effekt auf die Qualitätssteigerung.

Ampelographie: Ampelographische Bestimmungsmethoden anhand ausgewählter Rebsorten. In dieser Übung werden definierte Ausprägungen des Phänotyps unterschiedlicher Rebsorten anhand der OIV-Merkmaliste für Rebsorten und Vitis-Arten erfasst. Der aktuelle Vegetationsstand wird unter Zuhilfenahme des BBCH-Codes notiert.

Zugehörigkeit Gemeinsame Studieninhalte (WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK)
WSET® Diploma: U2 Weinproduktion → E1 Weinbau

Klima Key Facts

Ort Weincampus Neustadt/Weinstraße

Dozent Dr. Wegmann-Herr

Themen Überblick „Weltweite Weinkonjunktur“ (Hauptfaktoren, die sich auf die Produktion auswirken, gewerbliche und gesetzliche Strukturen, Märkte).
Ökophysiologie: Ökophysiologische und weitere weinbauliche Ansätze um Weinbauregionen und einzelne Lagen zu beschreiben.

Zugehörigkeit Gemeinsame Studieninhalte (WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK)
WSET® Diploma: U2 Weinproduktion → E1 Weinbau

Klimageographie und Wein (KW)

Ort	Weincampus Neustadt/Weinstraße
Dozent	Dr. Wegmann-Herr
Themen	Klimazonen und internationale Rebsorten: Einführung Kontinentales Klima und internationale Rebsorten Maritimes (atlantisches, ozeanisches) Klima und internationale Rebsorten Halbkontinentales Klima und internationale Rebsorten Alpines Klima und internationale Rebsorten
Zugehörigkeit	Gemeinsame Studieninhalte (WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK) WSET® Diploma: U3 Stillweine der Welt → E1 – E4 Klimasysteme

Bodenkunde (Bodenk)

Ort	Weincampus Neustadt/Weinstraße
Dozent	Dr. Huth
Themen	Umgebung und Umwelt Ausgangsgesteine: Sedimentgesteine, metamorphe Gesteine, magmatische Gesteine Bodenart (Bodentextur): Ton, Silt, Lehm, Sand, Kies. Bodentyp: Kalkstein, Kreide (Champagne als Leitregion), Schiefer, Granit, vulkanisch Bodenstruktur: Organischer Gehalt (Humus), Bodenorganismen, Aggregate, Bodenschichten, Feldkapazität, Drainage, Bodenverdichtungen Status von Säuren und Nährstoffen: Einfluss des pH-Wertes auf Nährstoffverfügbarkeit, Topographie: Auswirkungen von Hangneigung und -ausrichtung auf das Rebenwachstum.
Zugehörigkeit	Gemeinsame Studieninhalte (WSET® Diploma und Geprüfter Sommeliermeister IHK) WSET® Diploma: U2 Weinproduktion → E1 Weinbau

Technologie des Weines (TdW)

Ort	Weincampus Neustadt/Weinstraße
Dozent	Dr. Wegmann-Herr
Themen	Einführung Ernte, Transport und Anlieferung: Vom Weinberg zum Keller. Vergleich von Ernte-, Transport- und Anlieferungssystemen

Oenologie des Weines

Oenologie des Weißweines: Von der Traubenannahme zum Wein. Prefermentäre Maßnahmen: Maischestandzeit, Direktverarbeitung, Chemie der Entsäuerung, Säuerung, Anreicherung und weitere Konzentrationsverfahren, Schönung), Mostvorklärung (Zentrifugieren, Sedimentation, Flotation). Oxidative und reduktive Mostbehandlung (Sonderfälle Blanc de Noir und Sauvignon blanc), Einsatz, Wirkung und Chemie der SO₂, Steuerung der alkoholischen Gärung (Temperatur, Einfluss der Hefe, Einsatz von DAP und Hefepräparaten). Verkostung beispielhafter Versuchsweine zu oenologischen Maßnahmen.

Oenologie des Rotweines: Von der Traubenannahme zum Wein, Chemie der Polyphenole, Phenolische Reife, Extraktionsverfahren von Anthocyanen und Flavan-2-olen, Kaltmazeration, Saftentzug, Unterstoßen, Überswallen, Déléstage, Rotovinifikation, Autovinifikation, Maçeration carbonique, Maischeerhitzung, Thermovinifikation, flash détente, Einfluss der Temperatur und der Mazerationdauer, Tanninabgabe und Sauerstoffzufuhr, Durchführung des biologischen Säureabbaus. Verkostung beispielhafter Versuchsweine zu oenologischen Maßnahmen.

Oenologie des Schaumweines: Regionale Örtlichkeiten. Mikroklimata, Böden, Rebsorten, Weinbau, Bereitung der Grundweine, Reifung und Verschnitt der Grundweine, Verfahren, um Wein zum Schäumen zu bringen, Reifung und Fertigstellung, Jahrgangsunterschiede, Frankreich (Champagne, Crémant, regionaltypische Stile), Deutschland (Sekt), Spanien (Cava), Italien (Franciacorta, Asti, Prosecco, Lambrusco), Neue Welt

Reifung und Weiterbehandlung

Ausbau mit Holzeinfluss: Barrique, Eichenholzstücke und Stäbe. Analytische und sensorische Einflüsse; Reifung und Weiterbehandlung. Klärung: Abstich, Filtration, Prinzip der Schönung. Selbstständige Durchführung

Abfüllung: Qualitätskontrolle (HACCP, ISO), Analyse vor der Abfüllung, Abfüllsysteme, Abfülltechniken; Verpackung, Behälter: Glas, Plastik, Bag-in-Box, andere. Verschlüsse: Naturkorken, synthetischer Korken, Schraubverschluss, andere (Vor- und Nachteile).

evtl. abschließende Betriebsbesichtigung

Zugehörigkeit Gemeinsame Studieninhalte (WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK)
WSET® Diploma: U2 Weinproduktion → E2 Weinbereitung
WSET® Diploma: U5 Schaumweine der Welt → E1 Produktionsmethoden

Winter School – Aufbaumodule 4 und 5

Klimageographie und Wein (KW)

Ort	Weincampus Neustadt/Weinstraße
Dozent	Dr. Wegmann-Herr
Themen	Klimazonen und Weinbauregionen: Aufbau Kontinentales Klima: Deutschland und Burgund als Leitregionen (Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune), sowie Champagne, Centre Frankreich, Österreich und Ungarn (Rumänien, Bulgarien), Ribera del Duero, Meseta, Zentralportugal, Südafrika (Klein Karoo), Kalifornien (Central Valley), Washington State, New York State, Ostkanada, Argentinien, Inlands Australiens, andere Maritimes (atlantisches, ozeanisches) Klima: Bordeaux, Maremma, Mittel- und Süditalien, Südfrankreich (Châteauneuf-du-Pape), Nord- und Südspanien, Nord- und Südportugal, Mittelmeerländer (Kroatien, Griechenland), Schwarzmeerregionen, Inselphänomene (Sizilien, Sardinien, Zypern, Madeira), Chile, Südafrika (Cape Region und Stellenbosch), Kalifornien (Küstenregionen) und Pazifischer Nordwesten (Oregon, Westkanada), Neuseeland (Küstenregionen), Süd-Westaustralien Halbkontinentales Klima: Baden, Elsass, Südburgund (Côte Chalonnaise, Mâconnais), Beaujolais, Nördliche Rhône, Südwesten (Frankreich), Anjou-Saumur, andere Alpines Klima: Jura, Schweiz, Nordwest- und Nordostitalien, Zentralgriechenland, auch Zypern (Troodosgebirge), Überseegebiete (Andenregionen, australische und neuseeländische Alpensysteme), andere Tropisches (äquatoriales und subtropisches) Klima: Nordafrika, Naher Osten, Brasilien, Asien, andere
Zugehörigkeit	Gemeinsame Studieninhalte (WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK) WSET® Diploma: U3 Stillweine der Welt → E1 – E4 Klimasysteme

Bodengeographie und Wein (BW)

Ort	Weincampus Neustadt/Weinstraße
Dozent	Dr. Wegmann-Herr
Themen	Sedimentgesteine und Weinbauggebiete I - V Leitregionen: Burgund, Bordeaux, Andalusien, Andenregionen, Kalifornien, Italien (Apennin), Touraine, Südliche Rhône, Deutsche Anbauggebiete, Norditalien. Fluviale Phänomene: Rhein, Mosel, Saar, Ruwer, Sauer, Main, Rhône, Loire, Garonne, Dordogne, Douro/Duero, Tanaro, Adda, Ebro, Po, andere Metamorphe Gesteine und Weinbauggebiete I - III Leitregionen: Mosel, Mittelrhein, Douro, Priorat, andere Magmatische Gesteine und Weinbauggebiete I - II Nördliche Rhône, Pfalz, Tokaji, Südafrika, Westaustralien, andere
Zugehörigkeit	Gemeinsame Studieninhalte (WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK) WSET® Diploma: U3 Stillweine der Welt → E1 – E4 Stillweine der Kalk-Sandsteinfamilie, der Schieferfamilie, vulkanischen Ursprungs und glazialer Regionen

Sensorik

Ort	Weincampus Neustadt/Weinstraße
Dozent	Prof. Fischer
Themen	Physiologie der Sinnesorgane: Psychophysik und individuelle Varianz. Sensorische Prüfverfahren (Unterschiedstests), Labor: Positive und negative Aromen, Deskriptive Weinsensorik Sensorische Prüfverfahren: Zeitabhängige Verfahren, Bewertende Verfahren. Labor: Weinwettbewerbe. Statische Auswertung, Verbraucherbeforschung Sensorik von edelsüßen Weinen (und Likörweinen)
Zugehörigkeit	Gemeinsame Studieninhalte (WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK) Unitübergreifend / Systematic Approach to Tasting Wine (and Spirits)

Technologie des Weines (TdW)

Ort	Weincampus Neustadt/Weinstraße
Dozent	Dr. Wegmann-Herr
Themen	Oenologie des Weines Oenologie der Likörweine: Hauptfaktoren, die sich auf die Produktion auswirken: Regionale Örtlichkeiten, Böden, Rebsorten, Weinbau, Weinbereitung, Aufspriten, Reifung und Fertigstellung, Jahrgangsunterschiede. Länder, Regionen, Weinbaugebiete: Portugal (Port, Madeira), Spanien (Sherry), Frankreich (VDNs auf Grenache und Muscat-Basis, Neue Welt (Australien))
Zugehörigkeit	Gemeinsame Studieninhalte (WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK) U6 Gespritete (Likör-)weine der Welt → E1 Produktionsmethoden U6 Gespritete (Likör-)weine der Welt → E2 Typen und Stile

Spirituosen der Welt (Spirit)

Ort	Weincampus Neustadt/Weinstraße
Dozent	Prof. Durner
Themen	Spirituosen der Welt Einführung: Rohstoffe und Produktion, Lagerung, Recht, Sensorik, Trauben und Wein Whisk(e)y, Wodka und Flavour, Rum und Zucker(rohr), Gin, Anis, Absinth, Halbbitter und Liköre
Zugehörigkeit	Gemeinsame Studieninhalte (WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK) WSET® Diploma: U4 Spirituosen der Welt

Studienaufbau

Das Studium des WSET® Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK ist modular aufgebaut. Das Veranstaltungsverzeichnis mit den detaillierten Referenzstudienplänen weist bereits auf den zeitgemäßen, neuen didaktischen Weg in der Weinweiterbildung hin: Geographische, weinbauliche und kellertechnische Themen werden nicht ausschließlich auf Länderebene abgehandelt, sondern es werden globale Zusammenhänge betrachtet, die alle Themen der internationalen Weinwelt miteinander verbinden.

Grundzüge der neuen Didaktik:

- Wissenschaft statt Halbwissen
- Schlüsselkonzepte statt Einzelthemen
- Vernetztes Denken statt Schubladenspeicherung
- Anwenden statt Auswendiglernen

Ziel der neuen Didaktik ist es, nicht eindimensional-isolierend in kognitiven Schubladen zu denken, sondern inhaltliche Verzahnungen zwischen verschiedenen Lerninhalten und Fachdisziplinen zu erkennen. Absolventen sind als marktbewusste Strategen für alle Facetten der nationalen und internationalen Genusswelt in der Lage, die Eigenschaften der wichtigsten Weine und Spirituosen der Welt zu erkennen und eine fundierte Einschätzung der Produktqualität und des Produktwerts abzugeben. Die Wissenschaftler und Dozenten am Weincampus Neustadt/Weinstraße vermitteln nicht nur relevante und erkenntnisleitende Prinzipien und Theorien, sondern schulen Sie gezielt im wissenschaftlichen Denken, so dass Sie nachhaltig dazu befähigt werden, die wichtigen Elemente, Einflüsse und Daten in ihrer Relevanz zu erkennen und in praktische Strategien und Handlungen zu leiten. Vernetztes Denken und Handeln ist hierzu die Grundlage und eine Schlüsselkompetenz der Zukunft:

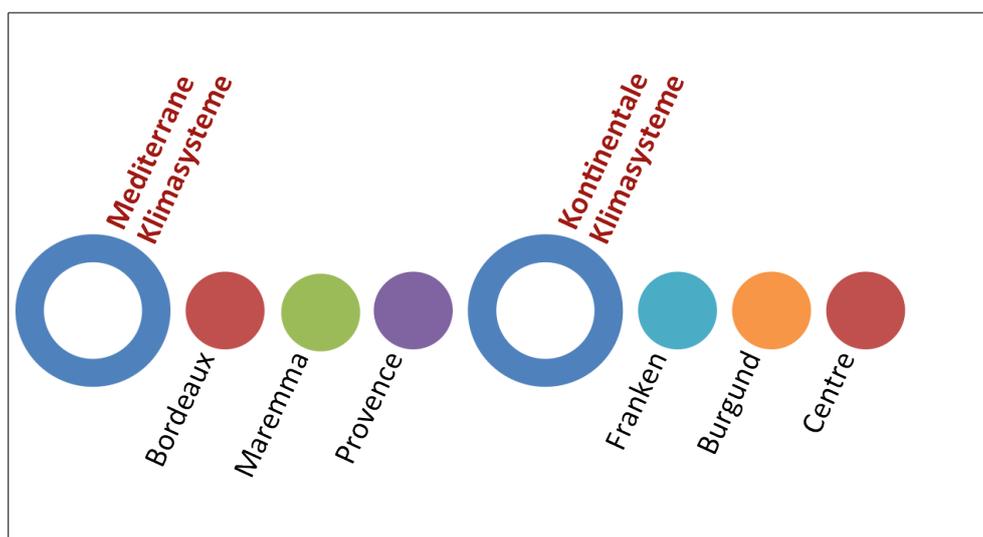


Abbildung 1: Schlüsselkonzepte und globale Phänomene

Neue Didaktik: Schlüsselkonzepte und globale Phänomene

Um der stetig steigenden Komplexität der Weinwelt gerecht zu werden, erfolgt die Lehr- und Lernmethode primär mittels deduktiver Methode. Während beim induktiven Vorgehen die Lernenden mit einem einzelnen Weinland und seinen besonderen Merkmalen beginnen und jene auswendig lernen, bis sie diese verstanden haben und dies beim nächsten Weinland fortführen, beginnt die deduktive Methode mit dem Erkennen von allgemeiner Prinzipien. Das deduktive Vorgehen hat den Vorteil, dass der Systemzusammenhang der Erkenntnisse, der naturgemäß die Weinwelt charakterisiert, besser gewahrt werden kann. So entstehen weniger sachliche und terminologische Unsicherheiten und die Möglichkeit der theoretischen Verallgemeinerung und Schlussfolgerung ist in stärkerem Maße gegeben.

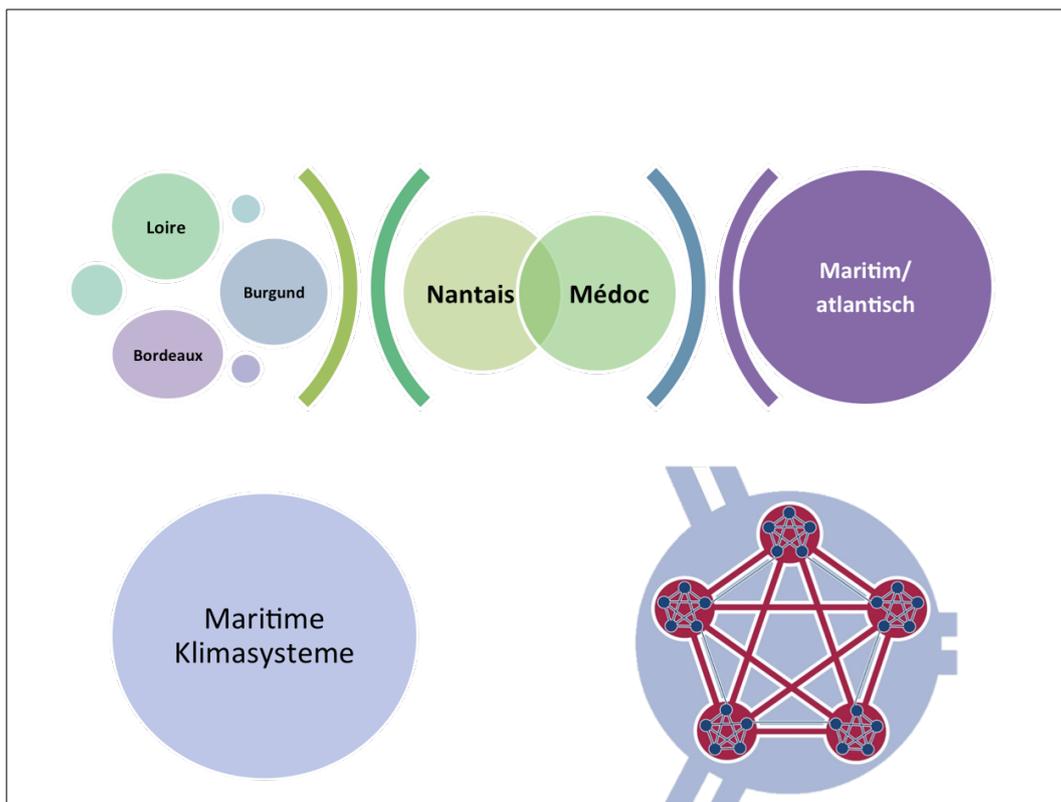


Abbildung 2: Induktive Methode vs. Deduktive Methode

Gemeinsame Studienbausteine

Gemeinsame Studieninhalte beider Weiterbildungen sind die Studieneinheiten der Summer und Winter School am Weincampus Neustadt/Weinstraße sowie das Modul „Internationales Weinmarketing“ im Gastronomischen Bildungszentrum e.V. Koblenz. Die konsequente Praxisnähe garantieren die erfahrenen Dozenten und Wissenschaftler am Weincampus Neustadt, Gastdozenten aus der freien Wirtschaft, sowie die Fachexkursionen zu diversen Weinproduzenten. Effektiv und innovativ werden immer wieder praktische Elemente in den Unterricht integriert und den Teilnehmern die einzigartige Möglichkeit geboten, von der erstklassigen Verzahnung der Kernkompetenzen aus Praxis, Wissenschaft und Forschung am Weincampus Neustadt/Weinstraße zu profitieren. Die Zeit zwischen der Summer und Winter School ist vor allem für die konsequente Prüfungsvorbereitung auf die einzelnen Unit-Prüfungen vorgesehen.

Das WSET® Diploma in Wines and Spirits

Das WSET® Diploma in Wines and Spirits ist in sechs Units unterteilt. Eine Unit ist definiert als der kleinste Teil einer Qualifikation, der einzeln geprüft und angerechnet werden kann. Units sind wiederum in Elemente (Unterthemen) unterteilt. Jedes Unit erfordert ein gezieltes und strukturiertes Selbststudium und intensive Vorbereitung. Wenn alle sechs Units erfolgreich absolviert worden sind, erhalten die Kandidaten den Abschluss WSET® Diploma in Wines and Spirits, was als Einstiegsqualifikation für den Master of Wine (WM) gilt.

Unit	Unit Prüfung	
Unit 1 Der globale Markt 12 Punkte	Fallstudie (75 Min.)	Seminararbeit (zwischen 2500 bis 3000 Wörtern, ca. 300 Wörter pro Seite)
Unit 2 Weinproduktion 6 Punkte	Multiple-Choice-Prüfung mit 100 Fragen	
Unit 3 Stillweine der Welt 30 Punkte	Praktische Verkostungsprüfung von insgesamt 12 Weinen (120 Min.)	Schriftliche Prüfung (Fünf Aufgaben, 180 Min.)
Unit 4 Spirituosen der Welt 6 Punkte	Praktische Verkostung von drei Spirituosen sowie eine Theoriefrage zum dazugehörigen Produktwissen (65 Min.)	
Unit 5 Schaumweine der Welt 3 Punkte	Praktische Verkostung von drei Schaumweinen sowie eine Theoriefrage zum dazugehörigen Produktwissen (65 Min.)	
Unit 6 Likörweine der Welt 3 Punkte	Praktische Verkostung von drei gespritzten Weinen sowie eine Theoriefrage zum dazugehörigen Produktwissen (65 Min.)	

Abbildung 3: Modulübersicht WSET® Diploma in Wines and Spirits

Quelle: Spezifikation für das WSET®-Diploma Level 4, Weine und Spirituosen

Jedem Unit sind Leistungspunkte (LP´s) zugeordnet. Ein Punkt in den Units entspricht einer Lernzeit von 10 Stunden. Die Prüfungsformen der einzelnen Units variieren jeweils, weshalb die Teilnehmer am WSET® Diploma ebenfalls gezielt in relevanten Formen des wissenschaftlichen Arbeitens geschult werden.

In den Diplomaprüfungen müssen Sie Ihr Wissen über die Welt der Weine und Spirituosen unter Beweis stellen – geprüft wird sowohl Ihre Fähigkeit, relevante Fakten abzurufen, als auch die Anwendung dieser Fakten entsprechend der jeweiligen Fragestellung. Es ist wichtig, von Anfang an zu wissen, wie Sie geprüft werden, damit Sie Ihre Lerninhalte und Lerntechnik effizient anpassen.

Der Geprüfte Sommeliermeister IHK

Der Geprüfte Sommeliermeister IHK ist der neue Meisterberuf für die Gastronomie und die internationale Weinbranche. Die erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten befähigen den Absolventen dazu, als Fach- und Führungskraft internationale marktrelevante Tätigkeiten in der Weinvermarktung eigenständig und verantwortlich wahrzunehmen. Hierzu gehören Aufgaben, die auf Basis eines an Werten orientierten, strategisch ausgerichteten Verständnisses des wirtschaftlichen Handelns mit großer Weinkompetenz wahrzunehmen sind.

Die Prüfung gliedert sich in die Prüfungsteile:

1. Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen,
2. Wirtschaftsbezogene Qualifikationen,
3. Handlungsspezifische Qualifikationen,
4. Praktische Qualifikationen.



Abbildung 4: Modulübersicht Geprüfter Sommeliermeister IHK

Quelle: Rechtsvorschrift für den Geprüften Sommeliermeister IHK

Die Studieneinheiten der Summer und Winter School am Weincampus Neustadt/Weinstraße bilden die weinwissenschaftliche Basis der Weiterbildung und fördern ein tiefgreifendes Verständnis des globalen Markts von Weinen und Spirituosen. Der Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ (HaQu) gliedert sich in folgende Qualifikationsbereiche: 1. Weinwissenschaft und 2. Internationales Weinrecht und Weinmarketing.

Für den Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ (WiQu) werden die Teilnehmer umfassend in den Präsenzphasen sowie mittels Web-Based-Training in den Qualifikationsbereichen „Volks- und Betriebswirtschaft“, „Rechnungswesen“ und „Unternehmensführung“ geschult.

Der Prüfungsteil „Praktische Qualifikationen“ (PQu) umfasst den Qualifikationsschwerpunkt „Projektmanagement“. Dieser Prüfungsteil gliedert sich in die Qualifikationsbereiche 1. Restaurantmanagement, 2. Qualitätsmanagement und 3. Eventmanagement. In diesem Qualifikationsschwerpunkt „Projektmanagement“ soll in einer praktischen Prüfung die Fähigkeit nachgewiesen werden, auf der Grundlage von Produkt- und Marktkenntnissen in den Gast- und Veranstaltungsräumen, Genuss- und Weinevents im großen Maßstab organisieren, kommunizieren und durchführen zu können.

Die Prüfungen sind schriftlich, mündlich und praktisch durchzuführen. Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum anerkannten Abschluss „Geprüfter Sommeliermeister IHK“ oder „Geprüfte Sommeliermeisterin IHK“.

Prüfungstraining

Angesichts der Materialfülle, die für die Weiterbildungen WSET® Diploma und Geprüfter Sommeliermeister IHK bewältigt werden muss, ist eine gute Studienplanung und ein gezieltes Prüfungstraining besonders wichtig. Wenn die Teilnehmer eine genaue Vorstellung davon haben, was sie wann zu tun haben, stehen Ihre Chancen gut, dass sie

- den gesamten Lernstoff bewältigen,
- die Weiterbildung erfolgreich innerhalb der Regelstudienzeit abzuschließen,
- die Weiterbildung mit ihren anderen Verpflichtungen vereinbaren können.

Die Dozenten und Wissenschaftler begleiten und unterstützen die Teilnehmer konsequent in diesem Lernprozess.

Prüfungstraining im Online-Weincampus Moodle der DWS	Der Online-Weincampus Moodle ist nicht nur ein internetbasiertes Nachschlagewerk für Weinbau, Kellerwirtschaft und alle relevanten Themen der internationalen Weinwelt, sondern stellt den Teilnehmern umfangreiche Informations- und Lernmaterialien für die einzelnen Prüfungen zur Verfügung. Des Weiteren bearbeiten die Teilnehmer während ihrer gesamten Studienzeit in Kleingruppen die für sie exklusiv zusammengestellten Aufgaben und Themen, die sie auf die Prüfungen vorbereiten.
Prüfungstraining in Abendworkshops mit WSET® Educator Denis Duhme	In den Abendworkshops während der Summer und Winter School werden die Teilnehmer durch die Bearbeitung und Präsentation komplexer Aufgabenstellungen sowie zahlreicher Verkostungen inhaltlich und sensorisch optimal auf die WSET® Diploma Prüfungen vorbereitet.
Prüfungstraining im Virtual Classroom (VC) mit WSET® Educator Denis Duhme	Um den konsequenten Austausch und direkte Kommunikation zwischen den Teilnehmern und Dozenten zu gewährleisten, finden regelmäßige Treffen in einem „Virtuellen Klassenzimmer“ statt, in welchem Einsendeaufgaben besprochen, offene Fragen geklärt und Feedback seitens der Dozenten gegeben wird. Gleichzeitig profitieren alle Teilnehmer im VC von den Erfahrungen und Ausarbeitungen der Anderen.

Wichtiges zur Kursorganisation

Um den Teilnehmern einen reibungslosen und erfolgreichen Ablauf der Weiterbildungen zu ermöglichen, werden im Folgenden einige Tipps gegeben, wie Sie sich den vorgesehenen Lehrstoff möglichst zügig erarbeiten können, mit dem Ziel, das Erlernte erfolgreich in den Prüfungen anwenden und umsetzen können. Deswegen erhalten Sie Informationen zur optimalen Vorbereitung auf die Weiterbildung und einen Überblick über die Lernmaterialien, die Ihnen für die Dauer der Weiterbildung zur Verfügung gestellt werden. Außerdem ist es hilfreich, wenn Sie sich näher mit dem Themenbereich des Lernens auseinandersetzen, weshalb Sie ebenfalls einige Tipps und Hinweise zum selbstorganisierten Lernen und wissenschaftlichen Arbeiten erhalten.

Optionale Veranstaltungen zur Vorbereitung

Geprüfter Sommeliermeister	WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits	
Weinkulturexperte (IHK) (verschiedene Fachrichtungen) In Kombination mit: Wein und Atmosphäre	Diploma Prüfung Unit 2:	Unmittelbares Prüfungstraining Unit 2 Datum: 22.09.2018 (8 UE) / Ort: GBZ Koblenz Gebühren: 160,00 € Mindestteilnehmerzahl: 8 Teilnehmer
Weinknigge. Professioneller Service	Diploma Prüfungen Unit 1 und Unit 5:	Unmittelbares Prüfungstraining Unit 1 und Unit 5: Ort: GBZ Koblenz / Datum: 06.11.2018 (8 UE) Gebühren: 160,00 € Mindestteilnehmerzahl: 8 Teilnehmer
		Kompaktkurs und Fachexkursion Champagne Datum: 27. - 30.05.2018 (Vier Tage) Gebühren: 680,00 € (Sonderflyer beachten!)
		Schreibwerkstatt Diploma Ort: GBZ Koblenz / Datum: 29.09.2018 (8 UE) Gebühren: 160,00 € Mindestteilnehmerzahl: 8 Teilnehmer
		Vorgezogenes Prüfungstraining Ort: GBZ Koblenz / Datum: 30.09.2018 (8 UE für Unit 5) Ort: GBZ Koblenz / Datum: 01.10.2018 (8 UE für Unit 4) Ort: GBZ Koblenz / Datum: 02.10.2018 (8 UE für Unit 6) Gebühren: 160,00 € pro Tag Mindestteilnehmerzahl: 8 Teilnehmer Speziellen Stundenplan beachten!
Sud de France Master-Level Programm	Diploma Prüfung Unit 3:	Unmittelbares Prüfungstraining Ort: GBZ Koblenz / Datum: 11. und 12.06.2019 (16 UE) Gebühren: 320,00 € Mindestteilnehmerzahl: 8 Teilnehmer
Bierbotschafter (IHK), Barkeeper (IHK), et al.	Diploma Prüfungen Unit 4 und Unit 6:	Unmittelbares Prüfungstraining Termine ab 08.2018 / Ort: GBZ Koblenz Gebühren: 210,00 € Mindestteilnehmerzahl: 8 Teilnehmer

Nähere Informationen zu den Weiterbildungen finden Sie im Internet unter www.weinschule.com.

Das Lernmaterial

Die Vermittlung der Lerninhalte erfolgt durch Präsenzunterricht und Selbststudium. Ihnen werden diverse Arbeitsunterlagen zur Verfügung gestellt, die genau auf Ihre Anforderungen zugeschnitten sind.

Diploma Study Guides

Die WSET®- Diploma Study Guides, die Sie für jedes Unit erhalten, stellen einen Prüfungsleitfaden dar. Dieser Leitfaden gibt Ihnen einen Überblick über mögliche Prüfungsinhalte und fasst die wichtigsten relevanten Fakten kompakt zusammen. Die Study Guides dienen Ihnen als erste Orientierungshilfe in der Vorbereitung auf die Prüfungen.

Vorlesungsskripte und Informationsmaterialien der Wissenschaftler am Weincampus Neustadt

Das Ziel der Dozenten und Wissenschaftler ist es, in ihrer Lehre und Forschung gemeinsam etwas Nachhaltiges für den Weinbau und die Oenologie zu schaffen. Im Vordergrund steht dabei die bestmögliche Qualität der Wissenserhaltung und Wissensvermittlung auf einer ständig aktuellen Informationsbasis. Die Dozenten sind bereit, ihr Wissen mit Anderen zu teilen. Deswegen erhalten alle Studierende den exklusiven Zugriff auf die umfangreichen Vorlesungsskripte der Dozenten.

Zugang zum Online-Weincampus Moodle der DWS

Mit dem Online-Weincampus der DWS wird allen Studierenden ein umfangreiches Tool zur Verfügung gestellt. Die Inhalte beziehen sich auf alle relevanten Themen der internationalen Weinwelt. Vom Gesamtumfang her ist der Online-Weincampus nicht begrenzt und wird fortwährend erweitert und aktualisiert. Dabei beschränkt sich die Darstellung nicht nur auf Fakten. Stattdessen werden Hintergründe und Zusammenhänge näher beleuchtet und jede Seite im Online-Weincampus ist wie eine eigene Website gestaltet und wird mit diversen Verlinkungen auf relevante andere Seiten innerhalb und außerhalb von Moodle verknüpft.

Zugang zur digitalen Bibliothek SIP des Eugen Ulmer Verlags

Alle Studierenden erhalten einen Zugang zum Special Interest Portal (SIP), in dem studienrelevante Literatur (eBooks) aus dem Eugen Ulmer KG, Stuttgart zur Verfügung stehen. Jeder Nutzer kann dabei seine eigene Bibliothek anlegen und verwalten.

Zugang zum Weinportal Wein-Plus

Zusätzlich erhalten alle Teilnehmer für die Dauer der Weiterbildung einen kostenlosen Zugriff auf das Online-Portal Wein-Plus, das einen Weinführer, ein umfangreiches Weinglossar und ein Online-Magazin beinhaltet.

Tipps zum selbstorganisierten Arbeiten

Die Prüfungen erfordern, dass Sie Ihr Wissen über die Welt der Wein und Spirituosen nicht nur abrufen, sondern auch anwenden können. Somit ist es wichtig, dass Sie sich zielgerichtet mithilfe bestimmter Lerntechniken auf die entsprechenden Aufgabenstellungen vorbereiten.

Für das erfolgreiche Absolvieren der Weiterbildungen innerhalb der Regelstudienzeit ist es erforderlich, dass Sie strategisch vorgehen. Deswegen geben wir Ihnen zunächst allgemeine Lerntipps, wie Sie den Lehrstoff möglichst zügig bewältigen können.

Zeitplanung

Beginnen Sie immer mit der Einteilung Ihrer Zeit. Folgende Fragen, sollten Sie sich zunächst stellen:

- Konkrete Zielsetzung: Auf welche Prüfung bereite ich mich vor? Was will ich dafür tun?
- Planung der Arbeitsschritte: Wie gehe ich am sinnvollsten vor?
- Zeitplan: Wie viel Zeit steht mir dafür zur Verfügung? Wann bearbeite ich welche Aufgaben?

Dann sollten Sie in Ihrer Zeitplanung konkreter werden und genaue Zeitziele definieren. Notieren Sie sich hierfür alle Aktivitäten und Aufgaben, die für das Erreichen Ihres Ziels notwendig erscheinen und schätzen die voraussichtliche Dauer dieser ein. Planen Sie dabei immer Pufferzeiten ein. Wichtig ist, dass Sie dann eine Analyse der Dringlichkeit und Wichtigkeit dieser Aufgaben vornehmen und sich nach dieser richten.

Der Prozess des Lernens

Zunächst sollten Sie sich den Prozess des Lernens vor Augen führen. In der Regel verläuft dieser folgendermaßen:

1. Wahrnehmen: Was steht dort? Worum geht es?
2. Beziehung: Wie stehe ich zu den Inhalten? (bestimmte Ziele, Sympathie, Antipathie)
3. Verarbeiten: Hinterfragen, analysieren, überdenken
4. Individualisieren: Welche Inhalte brauche ich? Was ziehe ich für mich aus den Inhalten?
5. Üben, vertiefen, wiederholen und Wachsen der Fähigkeiten
6. Kreativität, Weiterentwicklung, neue Ideen, Forschung

Grundsätzlich gilt: Gut strukturierter Lernstoff lässt sich leichter behalten. Sie sollten also die Struktur des aktuellen Lernstoffes herausfiltern und in Lernblöcke gliedern. Meistens hilft es, den Stoff zu verarbeiten, wenn Sie die Ordnungsbegriffe selbst wählen und sich ein eigenes System überlegen.

Lernstrategien

Jeder Studierende hat seine individuellen Stärken und Schwächen. Es ist hilfreich, zu wissen, mithilfe welcher Methoden Sie am effektivsten Lernen können. Denn das beste Zeitmanagement und die größte Motivation bringen nicht viel, wenn es mit dem Lernen selbst nicht klappt.

Qualitativ erzeugen Gruppenarbeiten oft hochwertigere Ergebnisse als Einzelarbeit und bieten eine gute Möglichkeit, um Fragen oder Verständnisprobleme zu besprechen. Nutzen Sie auch das Angebot des Virtual Classrooms (VC) der DWS. Die Zusammenarbeit hilft Ihnen, Wissenslücken überhaupt zu erkennen und Zusammenhänge besser zu verstehen.

Gehören Sie eher zu den Studierenden, die sehr intensiv lernen und sehr in die Tiefe gehen – und dabei das Gefühl haben, die mit dem Stoff durchzukommen? Oder lernen Sie eher schnell und oberflächlich – aber der Stoff bleibt nicht im Gedächtnis? Mit der richtigen Lerntechnik lernen Sie nicht nur schneller, sondern behalten den Stoff auch lange.

Lerntechniken

Grundsätzlich sollten Sie sich die Technik des Wissenschaftlichen Lesens antrainieren. Das heißt, sie sollten es schaffen, Ihre Lesegeschwindigkeit dem jeweiligen Text und Inhalten anzupassen. An wichtigen Textstellen verlangsamen Sie Ihr Lesetempo und beschleunigen an unwichtigen Stellen. Diese Fähigkeit ist die Grundlage für erfolgreiches wissenschaftliches Lesen.

Lesen Sie aktiv! Oft wird Lesen als eine passive Tätigkeit verstanden. Wissenschaftliches Lesen ist jedoch ein aktiver und lebendiger Prozess. Wenn Sie mit dem Text in einen Dialog treten, sich am Rand Notizen machen, Beispiele ergänzen oder Markierungszeichen verwenden, bleibt Ihre Konzentration hoch, Sie vollziehen die Gedanken des Autors nach und verknüpfen Ihr eigenes Wissen mit dem jeweiligen Thema. Im Folgenden stellen wir Ihnen eine Auswahl von Lerntechniken vor, die Ihnen bei der Bewältigung des Lernstoffes helfen werden:

Speed-Reading: Unser Gehirn speichert Informationen in Netzen ab. Je mehr Jemand zu einem Thema weiß, desto dichter ist dieses Wissensnetz dazu. Von diesen Wissensnetzen haben wir eine Vielzahl im Kopf. Wissen, was jedoch nicht länger benötigt wird, wird überlagert, da die Wissensnetze nicht alle gleichzeitig aktiv sein können. Wichtig ist es also, dass die neuen Informationen, die wir aufnehmen möchte, in einem Netz hängen bleiben. Hierfür muss das Netz als erstes aktiviert werden. Diese Aktivierung erfolgt beim ersten „Scannen“ des Textes: Überfliegen Sie einen Text in Höchstgeschwindigkeit. Dabei können sie nicht alle Informationen bewusst aufnehmen, aber sie bereiten Ihr Gehirn auf die Informationsaufnahme vor. Auch nimmt das Gehirn bereits Bekanntes oder bestimmte Begriffe wahr, die man aus anderen Zusammenhängen kennt. So werden Wissensnetze zu dem jeweiligen Gebiet im Gehirn aktiviert. Beim zweiten Lesegang ist das Gehirn dann bereit für die Aufnahme von Informationen.

Mind-Mapping: Mind-Mapping ist eine Landkarte Ihres Geistes, in der Sie Gedanken, Ideen und Fakten netzartig festhalten können. Im Zentrum befindet sich das Thema. Von diesem gehen Äste ab, aus denen immer weitere Zweige wachsen. Auf den Ästen befinden sich die Schlüsselwörter, während auf den Zweigen weitere Details stehen. Da der natürliche Denkprozess nicht geradlinig, sondern sprunghaft verläuft, fördern Mindmaps das Denkvermögen und die Fähigkeit flexibel zu denken und Probleme zu lösen. Bei umfangreichen Themen eignen sich Mindmaps sehr gut, da diese Sie zwingen, die Themen zu ordnen und Zusammenhänge und das Wesentliche zu erkennen.

Lernen als Audioaufnahme: Sprechen Sie Ihren Lernstoff oder jene Inhalte, die Ihnen besonders Probleme bereiten, selbst auf Band und hören sich diesen an, wenn Sie Auto fahren, Einkaufen oder unterwegs sind, im ersten Schritt nebenbei an. Im zweiten Schritt hören Sie sich den Lernstoff kurz vor dem Einschlafen oder nach dem Aufwachen an, da sich gezeigt hat, dass wir in dieser Phase besonders aufnahmefähig sind. Diese Lerntechnik können Sie gut mit anderen Techniken kombinieren.

Entdeckendes Lernen – Aufbau von neuen Wissensnetzen im Online-Weincampus Moodle

In unserem Online-Weincampus Moodle erhalten Sie die Gelegenheit, durch die Nutzung von diversen Lerntools, Verlinkungen und Zusatzinformationen Ihre bereits vorhandenen Wissensnetze spielerisch zu erweitern.

Erwerb von Schlüsselkompetenzen

Seit Juni 2016 bietet die Deutsche Wein- und Sommelierschule in Kooperation mit dem WSET® und dem DLR Rheinpfalz das WSET® Diploma in Wines and Spirits in deutscher Sprache an. WSET® hat auf seiner Webseite mit Datum vom 1. Juni 2017 angekündigt, in Zukunft Unterlagen und Prüfungen ausschließlich in englischer Sprache anzubieten. Wir begreifen diese aktuelle Entwicklung als eine spannende Herausforderung, der wir uns gerne stellen, um die Wettbewerbsfähigkeit unserer Absolventen in den Premiumlehrgängen auch zukünftig auf dem internationalen Weinmarkt sicherzustellen. Deswegen haben wir für Sie ein umfangreiches englischsprachiges Trainingsprogramm entwickelt, das Sie in Wort und Schrift auf die Prüfungen vorbereiten wird.

1. Schreibwerkstatt Diploma

Wir bieten Ihnen in dem Schreibseminar „Wissenschaftliches Arbeiten und Schreibwerkstatt Diploma“, das ca. vier Wochen vor den Diplomaprüfungen U1 und U5 stattfindet, die Möglichkeit, sich konsequent auf die Theorie-Prüfungen mit ihren jeweiligen Frageformen vorzubereiten. Sowohl die Beantwortung der Fragen in Kurzform (Unit 3,4,5,6), als auch die Fragen mit offener Antwort (Fallstudie U1, Seminarhausarbeit U1, U3) und Fragen in Aufsatzform (U3) verlangen danach, dass Sie souverän mit verschiedenen Textformen umgehen und wissenschaftliche Essays nach angelsächsischen Vorbild erstellen können.

Die Linguistin Kathrin Twiesselmann-Steigerwald, University College Roosevelt Middelburg/NL – Utrecht University, wird Sie in diesem Seminar zielgerichtet auf die Prüfungen vorbereiten.

Inhalte:

- Wissenschaftliche Hintergründe und Themenbildung: Planungshilfen und Kommunikation
- Theorie: Struktur der Textformen und Wissensvernetzung
- Aufgabenstellungen der Prüfung: Operatoren, Formulierung und Schreibentwurf
- Praxisübungen: Ausarbeitung von Prüfungsantworten
- ab 2019 in englischer Sprache

2. Vorlesungen der Summer und Winter School

Um Ihr Fachvokabular zu trainieren, bieten wir ausgewählte Vorlesungen der Summer und Winter School in englischer Sprache an.

3. Präsentation von Projektaufgaben

In der Winter School erhalten Sie die Gelegenheit, Ihren eigenen Lernerfolg zu überprüfen. Sie stellen Ihre Ausarbeitung der Projektaufgaben in englischer Sprache in den Vorlesungen und Abendworkshops vor und können so verifizieren, dass Sie alle für die Prüfungen notwendigen Fertigkeiten auch in englischer Sprache beherrschen.

4. Prüfungstraining im Virtual Classroom (VC)

Einige Prüfungstrainings im VC werden in englischer Sprache stattfinden. Durch den direkten Dialog mit WSET® Certicator Denis Duhme erhalten Sie kurz vor den Prüfungen ein intensives und exklusives Coaching mit Feedback zu Ihren Ausarbeitungen.

5. Intensivseminar: Weinfachsprache in englischer Sprache

Die DWS bietet spezielle Fachseminare für Sommeliers und Absolventen mit ähnlichen Qualifikationen an, von denen Sie profitieren können. Mit Englisch-Trainerin Nicole Tomberg üben Sie die englische Weinfachsprache mit einer abwechslungsreichen Mischung aus effektiven Lernmethoden. Vor allem in den Bereichen Weinbau und Kellertechnik, Methoden der Weinbereitung und der Beschreibung von Weinen werden Sie intensiv geschult.

Alle Termine und Sonderflyer finden Sie im Internet unter: www.weinschule.com.

Exklusiver Support durch das DWS-Netzwerk

Wenn Sie die Weiterbildungen WSET® Diploma und Geprüfter Sommeliermeister IHK absolvieren, erhalten Sie exklusiven Support durch das Netzwerk der Deutschen- Wein und Sommelierschule.



Wir unterstützen Sie auf Ihrem Weg zum Abschluss WSET® Diploma und Geprüfter Sommeliermeister IHK:

1. Zugriff auf Literatur und Recherchematerial

Wenn Sie sich auf die Summer School vorbereiten und erste Recherche betreiben möchten, erhalten Sie bereits vor Beginn Ihres Lehrgangs Zugriff auf die Digitale Bibliothek SIP, das Weinportal Wein-Plus und den Online-Weincampus Moodle. Bis zum Abschluss Ihres Lehrgangs können Sie diese Online-Tools kostenfrei nutzen.

2. Aufbereitetes Lernmaterial für jede Unit-Prüfung

Wir stellen Ihnen auf unserem Online-Weincampus nicht nur allgemeine Informationen zur Verfügung, sondern haben für Sie für jedes einzelne Unit eine einzigartige Literaturdatenbank und hochwertiges Informationsmaterial erstellt.

3. Vertiefung und Wiederholung von Themen

Wenn Sie sich in einzelnen, bestimmten Themen nicht absolut sicher fühlen, gibt es mehrere Optionen, die Ihnen zur Verfügung stehen, um den Lernstoff aufzuarbeiten. Sie können sich in einzelne Seminare aus unseren Lehrgängen zum Geprüften Sommelier IHK einbuchen und die Themen nachholen oder sich das Lernmaterial über unseren Online-Weincampus selbst aneignen, da Sie ebenfalls Zugriff auf alle Lernniveaus erhalten.

4. Master Class Tasting

Wir bieten Ihnen, je nach thematischem Schwerpunkt, spezielle Master Class Tastings an, in denen Sie von ausgewählten Fachdozenten gezielt auf die Verkostungsprüfungen vorbereitet werden.

5. Exklusiver Service: Prüfungsvorbereitung

Während der Summer und Winter School finden regelmäßig Abendworkshops statt, in denen Sie auf die Verkostung nach SAT® vorbereitet und Themen vertieft und wiederholt werden. Auch in der Zeit zwischen der Summer und Winter School und danach überlassen wir Sie nicht sich selbst. Im Virtual Classroom finden regelmäßig Treffen statt, um Aufgaben zu besprechen und Feedback seitens der Dozenten zu erhalten. Im Online-Selbstlernzentrum erhalten Sie weitere Informationsmaterialien, die Sie gezielt auf die Prüfung vorbereiten.

Einzelveranstaltungen

WSET® Diploma Informationsveranstaltung

Ort	DLR Rheinpfalz, 67435 Neustadt an der Weinstraße, Breitenweg 71
Termine	02.02.2018, 11:00 – 16:00 Uhr
Dozent	DWS und Dozenten DLR Rheinpfalz
Themen	Das neue Diploma Kurskonzept der DWS
Zugehörigkeit	WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

Internationales Weinmarketing

Ort	GBZ Koblenz
Termine	13./14.10.2018, 9:00 – 18:00 Uhr
Dozent	Michael W. Pleitgen (Weinakademie Berlin)
Themen	Das globale Geschäft mit alkoholischen Getränken Einführung Weinmarketing, Internationale Handelsbeziehungen, Dynamik des globalen Marktes für alkoholische Getränke. Weinmarkt Deutschland, Weinmarketingkonzept, Dynamik des lokalen Marktes, Marketing alkoholischer Getränke.
Zugehörigkeit	Gemeinsame Studieninhalte (WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK), WSET® Diploma: U1 (Der globale Markt) Speziellen Stundenplan beachten!

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen (WiQu)

Ort	GBZ Koblenz
Methode	Blended Learning mit sechs Kompaktphasen (Online Lernplattform GBZ)
Termine	Kompaktphase I: 17./18.09.2018, 9:00 – 18:00 Uhr Kompaktphase II: 19./20.11.2018, 9:00 – 18:00 Uhr Kompaktphase III: 21./22.01.2019, 9:00 – 18:00 Uhr Kompaktphase IV: 04. - 06.02.2019, 9:00 – 18:00 Uhr Kompaktphase V: 18./19.02.2019, 9:00 – 18:00 Uhr Kompaktphase VI: 11./12.03.2019, 9:00 – 18:00 Uhr
Dozent	Hans Joachim Dieringer/Denis Duhme/Klaus Schinko
Themen	Volks- und Betriebswirtschaft Volkswirtschaftliche Grundlagen: Markt, Preis, Wettbewerb, volkswirtschaftliche Gesamtrechnung, Konjunktur und Wirtschaftswachstum, Außenwirtschaft. Betriebliche Funktionen und deren Zusammenwirken: Ziel und Aufgaben, Zusammenwirken der betrieblichen Funktionen, Existenzgründung und Unternehmensrechtsformen, Unternehmenszusammenschlüsse. Rechnungswesen Grundlegende Aspekte des Rechnungswesens: Abgrenzungen, Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung, Buchführungspflichten, Bilanzierungs- und Bewertungsgrundsätze. Finanzbuchhaltung: Grundlagen, Jahresabschluss. Kosten- und Leistungsrechnung:

Einführung, Kostenartenrechnung, Kostenstellenrechnung, Vergleich von Vollkosten- und Teilkostenrechnung. Auswertung der betriebswirtschaftlichen Zahlen: Aufbereitung und Auswertung, Rentabilitätsrechnungen, Planungsrechnung.

Recht und Steuern

Rechtliche Zusammenhänge: BGB Allgemeiner Teil, BGB Schuldrecht, BGB Sachrecht, Handelsgesetzbuch, Arbeitsrecht, Grundsätze des Wettbewerbsrechts, Grundsätze des Gewerberechts und der Gewerbeordnung. Steuerrechtliche Bestimmungen: Grundbegriffe des Steuerrechts, Unternehmensbezogene Steuern, Abgabeverordnung.

Unternehmensführung

Betriebsorganisation: Unternehmensleitbild, Unternehmensphilosophie, Unternehmenskultur, und Corporate Identity, Strategische und operative Planung, Aufbauorganisation. Ablauforganisation, Analysemethoden. Personalführung: Arten von Führung, Führungsstile, Führen von Gruppen, Personalplanung, Personalbeschaffung, Personalanpassungsmaßnahmen, Entgeltformen. Personalentwicklung: Arten der Personalentwicklung, Potenzialanalyse, Kosten- und Nutzenanalyse der Personalentwicklung.

Zugehörigkeit Geprüfter Sommeliermeister IHK (Speziellen Stundenplan beachten!)

Internationales Weinrecht

Ort	GBZ Koblenz
Termine	08./09.09.2018, 9:00 – 16:30 Uhr
Dozent	Achim Blau (DWW), Matthias Lex (IHK Trier), Denis Duhme (WSET® Educator)
Themen	Das Weinrecht der EU: Gemeinschaftsrecht der EU-Mitgliedsstaaten, Nationales Weinrecht der EU-Mitgliedsstaaten, Abkommen mit Drittländern. Kernthemen: Historische Entwicklung des Weinrechts, Gemeinsame Marktordnung, das Weinförderungsrecht, Weinbezeichnungsrecht, System der Weinbezeichnung, Qualitätspyramiden, Ursprungsbezeichnung und Geschützte geografische Angabe, Traditionelle Begriffe, Kennzeichnung und Aufmachung die alten Pflanzungsrechte und das neue Genehmigungssystem, Internationale oenologische Verfahren, Rechtsgrundlagen der Oenologie, Bioweinrecht, Verbraucherschutz im Weinrecht, Weineinfuhr und Weinausfuhr
Zugehörigkeit	Geprüfter Sommeliermeister IHK (Speziellen Stundenplan beachten!)

Praktische Qualifikationen / Projektmanagement

Ort	GBZ Koblenz
Termine	Termine im Internet ab Frühjahr 2019
Dozent	Verschiedene
Wahlthemen	Restaurantmanagement: Ziele festlegen, Marktanalyse, erstellen eines Ablaufplans, Thema der Projektarbeit beschreiben, planen eines Degustationsmenus für über 100 Personen, budgetieren und kalkulieren, 4-Gang-Menu zusammenstellen und mit jeweils zwei Weinen kombinieren, Programmgestaltung planen, Tische dekorieren, zubereiten einer Speise, filetieren oder tranchieren oder flambieren einer Speise, zubereiten und servieren eines Getränkes, Getränke- und Weinservice in Perfektion demonstrieren können. Qualitätsmanagement: Zusammenstellen eines aussagekräftigen Sortiments von über 100 Positionen für neue individuell geführte Weinhandelsketten, formulieren einer Unternehmensphilosophie mit Alleinstellungsmerkmal, eigene Verfahrensanweisungen für ein innovatives Qualitätsmanagementsystem anfertigen, Unternehmenskonzept entwickeln

und beschreiben, Weinauswahl, Spirituosenauswahl vornehmen, Zusatzsortiment entwerfen, Weinauswahl nach geographischen, betriebswirtschaftlichen, marktrelevanten und sensorischen Aspekten, Marketingstrategie entwickeln, Werbemaßnahmen entwickeln und präsentieren.

Eventmanagement: Ziele festlegen, Marktanalyse, erstellen eines Ablaufplans, Thema der Projektarbeit beschreiben, planen einer Veranstaltung mit ausgeprägtem Erlebnischarakter für mehr als 1000 Personen mit Wein, budgetieren und kalkulieren, Dienstleistungen einer Event- und Marketingagentur übernehmen, Zielgruppe(n) bestimmen, Wahl des Veranstaltungsortes, Atmosphäre beschreiben und Raumdekoration skizzieren, emotionale Gestaltungselemente entwickeln und präsentieren, Getränke- und Speisenauswahl vornehmen, Moderation und Programmgestaltung klären, Werbung und Kommunikation.

Module	1 Wahlpflichtmodul: Wein und Atmosphäre oder Wein-Knigge. Professioneller Service oder Personaltraining. Praxis QM je nach Wahlfach. Sonderausschreibungen beachten!
Zugehörigkeit	Geprüfter Sommeliermeister IHK

Prüfungen im 1. Studienjahr

Bundeseinheitliche Prüfung: Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

Ort	Bekanntgabe durch IHK Koblenz
Termin	Bundeseinheitlicher Prüfungstermin am 15.03.2019
Anmeldung	IHK Koblenz
Zugehörigkeit	Geprüfter Sommeliermeister IHK

Diplomaprüfung U2 – Weinproduktion

Art	Multiple Choice (s. Spezifikation S. 41)
Ort	GBZ Koblenz
Termine	23.09.2018, 10:30 – 12:00 Uhr
Dauer	90 min
Anmeldung	mind. 10 Tage vorher
Anmerkungen	Optional: Unmittelbare Prüfungsvorbereitung am 22.09.2018 09:00 – 16:30 Uhr, GBZ Koblenz Gebühren: 160,00 €, Mindestteilnehmerzahl: 8 Teilnehmer
Zugehörigkeit	WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

Diplomaprüfung U1 – Der globale Markt/Fallstudie (Case Study)

Ort	GBZ Koblenz
Termine	07.11.2018
Anmeldung bis	01.09.2018 (auch online)
Ablauf	Schriftlich/Fallstudie: 10:30 – 11:45 Uhr, 75 min
Anmerkungen	Optional: Unmittelbare Prüfungsvorbereitung am 06.11.2018 09:00 – 9:45 Uhr, GBZ Koblenz Buchbar nur in Verbindung mit Prüfungsvorbereitung Unit 5 (s. unten)
Zugehörigkeit	WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirit

Diplomaprüfung U5 – Schaumweine der Welt

Ort	GBZ Koblenz
Termine	07.11.2018
Anmeldung bis	01.09.2018 (auch online)
Ablauf	Schriftlich/Verkostung: 12:30 – 13:35 Uhr, 65 min
Anmerkungen	Optional: Unmittelbare Prüfungsvorbereitung am 06.11.2018 09:45 – 16:30 Uhr, GBZ Koblenz Gebühren: 160,00 €, Mindestteilnehmerzahl: 8 Teilnehmer
Zugehörigkeit	WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

Prüfungen im 2. Studienjahr

Projektarbeit

Zeitraum	Empfohlen zwischen November 2019 und Januar 2020
Anmeldung	IHK Koblenz
Dauer	Bearbeitungszeitraum ab Themenvergabe beträgt 30 Kalendertage (s. RV § 6 Abs. 2)
Zugehörigkeit	Geprüfter Sommeliermeister IHK

IHK-Abschlussprüfung

Ort	Bekanntgabe durch IHK Koblenz
Termine	Ende des 2. Studienjahres (Frühjahr 2020)
Anmeldung	IHK Koblenz
Ablauf	Präsentation der Projektarbeit und Fachgespräch (s. RV § 6 Abs. 2)
Zugehörigkeit	Geprüfter Sommeliermeister IHK

Diplomaprüfung U1 – Der globale Markt/Hausarbeit (CWA)

Abgabetermin	09.04.2019 (08.04.19 an DWS)
Anmeldung bis	20.03.2019 (auch online)
Art	Projekt/Hausaufgabe (Thema s. Online Weincampus DWS - Kommunikationszentrum)
Zugehörigkeit	WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

Diplomaprüfung U3 – Stillweine der Welt

Ort	GBZ Koblenz
Termine	13.06.2019
Anmeldung bis	01.04.2019 (auch online)
Ablauf	Tasting 1: 10:00 – 11:00 Uhr, 60 min Tasting 2: 11:30 – 12:30 Uhr, 60 min Schriftliche Prüfung: 13:30 – 16:30 Uhr, 180 min
Anmerkungen	Optional: Unmittelbare Prüfungsvorbereitung am 11./12.06.2019 jeweils 09:00 – 16:30 Uhr, GBZ Koblenz Gebühren: 320,00 € Mindestteilnehmerzahl: 8 Teilnehmer
Zugehörigkeit	WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

Diplomprüfung U4 und 6 – Spirituosen der Welt/Likörweine der Welt

Ort	GBZ Koblenz
Termine	November 2019, Bekanntgabe ab August 2018 unter www.weinschule.com
Anmeldung bis	November 2019, Bekanntgabe ab August 2018 unter www.weinschule.com
Ablauf	Schriftlich/Verkostung U6 Likörweine: 14:30 – 15:35 Uhr, 65 min Schriftlich/Verkostung U4 Spirituosen: 16:30 – 17:35 Uhr, 65 min
Anmerkungen	Der Termin der optionalen Prüfungsvorbereitung findet einen Tag vor dem amtlichen Prüfungstermin für die Units 4 und 6 statt (Termine ab 08.2018) 09:00 – 18:15 Uhr, GBZ Koblenz (et al.), evtl. mit Brennereibesuch Gebühren: 210,00 €, Mindestteilnehmerzahl: 8 Teilnehmer
Zugehörigkeit	WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

Alle aktuellen Prüfungstermine, Termine für Prüfungswiederholer, Prüfungsvorbereitungen und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie unter www.weinschule.com.

Die Termine und Zeiten sind vorgeschrieben
Units 1 und 2 können an einem Tag geprüft werden
Unit 3 besteht aus drei Teilen und muss an einem Tag geprüft werden
Units 4, 5 und 6 können an einem Tag geprüft werden

Basismodul 1: Stundenplan

Gemeinsames Kursprogramm WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK

	Montag 11.06.2018	Dienstag 12.06.2018	Mittwoch 13.06.2018	Donnerstag 14.06.2018	Freitag 15.06.2018
8:10 – 9:40	LMCh Prinzipien der Chemie I (Fi)	LMCh Weinhaltsstoffe II (Fi)	LMCh Weinhaltsstoffe III (Fi)	LMCh Enzyme in der Weinherstellung (Fi)	LMCh Aromastoffe (Fi)
10:00 – 11:30	LMCh Prinzipien der Chemie II (Fi)	KW Internationale Rebsorten: Kontinentales Klima I (WH)	TdW Oenologie des Weißweines I (WH)	LMCh Chemie der Rotweinbereitung (Fi)	LMCh Reduktiv-Oxidativer Weinausbau I (Fi)
11:45 – 13:15	Klima Key Facts Weltweite Weinkonjunktur (WH)	TdW Ernte und Transport (WH)	KW Internationale Rebsorten: Maritimes Klima I (WH)	KW Internationale Rebsorten: Halbkontinent. Klima I (WH)	KW Internationale Rebsorten: Alpines Klima I (WH)
14:30 – 16:00	LMCh Weinhaltsstoffe I (Fi)	BdR Der Rebstock: Systematik und Morphologie I (Pe)	LMCh Säureregulierung, SO ₂ (Fi)	BdR Weinbergsrundgang (Pe)	TdW Oenologie des Rotweines I (WH)

Abendworkshops WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

17:00 – 17:45		Einführung Tasting Prüfungsleitfaden SAT		Einführung Theorie Prüfungsleitfaden
17:45 – 18:30	Einführung Studium anschl. Get to gether	Praxistraining Tasting Weinstile und Produktions- methoden	Exkursion Weingut Schwerpunkt: Weißwein	Einführung in das Wissen- schaftliche Arbeiten (PPT-Matrix) anschl. Tasting
18:45 – 19:30				

Basismodul 2: Stundenplan

Gemeinsames Kursprogramm WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK

	Montag 09.07.2018	Dienstag 10.07.2018	Mittwoch 11.07.2018	Donnerstag 12.07.2018	Freitag 13.07.2018
8:10 – 9:40	Klima Key Facts Ökophysiologie (WH)	TdW Oenologie des Weißweines II (WH)	BdR Der Rebstock: Systematik und Morphologie II (Pe)	TdW Oenologie des Weißweines III (WH)	TdW Oenologie des Rotweines III (WH)
10:00 – 11:30	Bodenk Umgebung und Umwelt: Ausgangsgesteine (Hu)	Bodenk Umgebung und Umwelt: Bodentyp u. Bodenart (Hu)	Bodenk Umgebung und Umwelt: Bodenstruktur (Hu)	Mikrob Prinzipien der Mikrobiologie (WH)	Mikrob Reinzucht- und wilde Hefen (WH)
11:45 – 13:15	TdW Oenologie des Rotweins II (WH)	TdW Reifung und Weiterbehandlung: Klärung (WH)	BdR Der Rebstock: Arten und Sorten I (Pe)	BdR Weinbergmanagement: Laubarbeiten (Pe)	BdR Weinbergmanagement: Rebenernährung (Pe)
14:30 – 16:00	TdW Reifung und Weiterbehandlung: Ausbau (WH)	TdW Oenologie des Schaumweines I (WH)	BdR Der Rebstock: Arten und Sorten II (Pe)	BdR Praktische Übung Laubwandmanagement (Pe)	BdR Weinbergmanagement: Pflanzenschutz I (Pe)

Abendworkshops WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

17:00 – 17:45	Optional: Master Class Tasting	Einführung Planspiel Schaumweine der Welt	Exkursion Weingut Schwerpunkt: Rotwein	Arbeiten in den Gruppen Planspiel und Präsentation
17:45 – 18:30		Tasting Schaumweine der Welt (U5)		Tasting Schaumweine der Welt (U5)
18:30 – 18:45				
18:45 – 19:30				

Basismodul 3: Stundenplan

Gemeinsames Kursprogramm WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK

	Montag 20.08.2018	Dienstag 21.08.2018	Mittwoch 22.08.2018	Donnerstag 23.08.2018	Freitag 24.08.2018
8:10 – 9:40	LMCh Chemie des Holzfassausbaus (Fi)	TdW Reifung und Weiterbe- handlung: Abfüllung (WH)	Mikrob Bakterien MSB (WH)	Mikrob Gärführung (WH)	Mikrob Weinfehler (WH)
10:00 – 11:30	Bodenk Umgebung und Umwelt: Bodenwasser /-luft (Hu)	Mikrob Biochemie der Gärung (WH)	Mikrob Biochemie der malolakti- schen Gärung (WH)	Mikrob Weinkrankheiten, Wirkungsweisen SO ₂ (WH)	Mikrob Aromabildung der Hefen und Bakterien (WH)
11:45 – 13:15	LMCh Chemie der Weinalterung (Fi)	KW Internationale Rebsorten Wdl und Vertiefung (WH)	BdR Weinbergsmanagement: Pflanzenschutz II (Pe)	Mikrob Labor: Mikroskopie (Neser)	BdR Weinbergsmanagement: Anlage eines Weinbergs (Pe)
14:30 – 16:00	TdW Reifung und Weiterbe- handlung: Verschlüsse (WH)	TdW Oenologie des Schaumweines II (WH)	Bodenk Umgebung und Umwelt: ph-Wert / Topographie (Hu)	BdR Praktische Übung Ampelographie (Pe)	BdR Weinbergsmanagement: Boden-Wasseranag. (Pe)

Abendworkshops WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

17:00 – 17:45		Schreibschule Kleine Aufsätze schreiben zu Schaumweinthemen (Essays)		Schreibschule Kleine Aufsätze schreiben zu Schaumweinthemen (Essays)
17:45 – 18:30	Exkursion Wein- und Sektgut Schwerpunkt: Schaumwein	Tasting Schaumweine der Welt (U5)	Optional: Master Class Tasting	
18:30 – 18:45				Tasting Schaumweine der Welt (U5)
18:45 – 19:30				

Aufbaumodul 4: Stundenplan

Gemeinsames Kursprogramm WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK

	Montag 28.01.2019	Dienstag 29.01.2019	Mittwoch 30.01.2019	Donnerstag 31.01.2019	Freitag 01.02.2019
8:10 – 9:40	Sensorik Physiologie der Sinnes- organe (Fi)	Sensorik Psychophysik: individuelle Varianz (Fi)	Sensorik Sensorische Prüfverfahren, Unterschiedstests (Fi)	Sensorik Labor: Unterschiedstests, Aromen (Fi)	Sensorik Labor: Deskriptive Weinsen- sorial (Fi)
10:00 – 11:30	BdR Weinbergsmanagement: Rebschnitt (Pe)	KW Weinbauregionen: Kontinentales Klima II	BW Weinbauregionen: Magmatische Gesteine I	BW Weinbauregionen: Sedimentgesteine III	KW Weinbauregionen: Alpines Klima II
11:45 – 13:15	BW Weinbauregionen: Sedimentgesteine I	TdW Oenologie der Likörweine I	BW Weinbauregionen: Sedimentgesteine II	KW Weinbauregionen: Halbkontinentales Klima II	Trends Wb / Oe Erziehungssysteme im internationalen Weinbau
14:30 – 16:00	BW Weinbauregionen: Metamorphe Gesteine I	Spirit Spirituosen der Welt I Rohstoffe und Produktion	KW Weinbauregionen: Maritimes Klima II	Spirit Spirituosen der Welt III Trauben und Wein	BW Weinbauregionen: Metamorphe Gesteine II

Abendworkshops WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

17:00 – 17:45		Spirit Spirituosen der Welt II Lagerung, Recht, Sensorik (SAT Spirituosen)		Spirit Spirituosen der Welt IV Whisk(e)y
17:45 – 18:30	Tasting SAT Stillweine (U3)		Optional: Master Class Tasting	
18:45 – 19:30				

Aufbaumodul 5: Stundenplan

Gemeinsames Kursprogramm WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits und Geprüfter Sommeliermeister IHK

	Montag 25.02.2019	Dienstag 26.02.2019	Mittwoch 27.02.2019	Donnerstag 28.02.2019	Freitag 01.03.2019
8:10 – 9:40	Sensorik Zeitabhängige sensorische Prüfverfahren	Sensorik Bewertende sensorische Prüfverfahren	Sensorik Labor: Weinwettbewerbe	Sensorik Statistische Auswertung	Sensorik Verbraucherforschung
10:00 – 11:30	KW Weinbauregionen: Kontinentales Klima III	BW Weinbauregionen: Sedimentgesteine IV	KW Weinbauregionen: Halbkontinentales Klima III	BW Weinbauregionen: Metamorphe Gesteine III	BW Weinbauregionen: Sedimentgesteine V
11:45 – 13:15	Trends Wb / Oe Precision viticulture Sanfter Rebschnitt	TW + Sensorik Edelsüße Weine I	TW + Sensorik Edelsüße Weine II	TdW Oenologie der Likörweine II	KW Weinbauregionen: Tropisches Klima
14:30 – 16:00	KW Weinbauregionen: Maritimes Klima III	Spirit Spirituosen der Welt V Wodka und Flavour	Spirit Spirituosen der Welt VII Gin, Anis und Absinth	BW Weinbauregionen: Magmatische Gesteine II	Trends Wb / Oe Piwis im Spannungsfeld von Ökologie u. Oenologie

Abendworkshops WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

17:00 – 17:45	Projektaufgaben Stillweine und Likörweine (U3/U6)	Spirit Spirituosen der Welt VI Rum und Zucker(rohr)		Projektaufgaben
17:45 – 18:30	Tasting SAT Stillweine und Likörweine (U3/U6)		Spirit Spirituosen der Welt VIII Halbbitter und Liköre	Tasting SAT Stillweine und Likörweine (U3/U6)
18:45 – 19:30				

Module und Gebühren auf einen Blick

Geprüfter Sommeliermeister IHK	WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits	Gemeinsame Studieninhalte
<p>Betriebswirtschaft (200 UE) Web-Based-Training mit sechs Kompaktphasen ab September 2018 Bundeseinheitliche Prüfung: 15.03.2019 Gebühren bei Einzelbuchung: 2.150,00 € (inkl. Online Zugang auf Lernplattform GBZ und DIHK-Textbände)</p>		<p>Betriebswirtschaft (200 UE) Web-Based-Training mit sechs Kompaktphasen ab September 2018 Bundeseinheitliche Prüfung: 15.03.2019 Spezieller Lernsupport: Online Zugang auf Lernplattform GBZ und DIHK-Textbände</p>
<p>Weinwissenschaft: Basismodul (120 UE plus 20 UE Workshops) Summer School Weincampus Neustadt Drei Wochenblöcke zwischen Juni und August 2018 Gebühren bei Einzelbuchung: 2.000,00 € (inkl. Schulungsunterlagen auf Online Lernplattform GBZ und Verkostungen)</p>	<p>Units 2, 3 und 5: Summer School (120 UE plus 20 UE Workshops) Weincampus Neustadt Drei Wochenblöcke zwischen Juni und August 2018 Diploma Prüfungstermine im Anschluss</p>	<p>Weinwissenschaft: Basismodul / Units 2 und 5 Summer School Weincampus Neustadt (120 UE plus 20 UE Workshops) Drei Wochenblöcke zwischen Juni und August 2018 Diploma Prüfungstermine im Anschluss</p>
<p>Weinwissenschaft: Aufbaumodul (80 UE plus 16 UE Workshop) Winter School Weincampus Neustadt Zwei Wochenblöcke im Februar 2019 Gebühren bei Einzelbuchung: 1.400,00 € (inkl. Schulungsunterlagen auf Online Lernplattform GBZ und Verkostungen)</p>	<p>Units 3, 4 und 6: Winter School (80 UE plus 16 UE Workshops) Weincampus Neustadt Zwei Wochenblöcke im Februar 2019 Diploma Prüfungstermine im Anschluss</p>	<p>Weinwissenschaft: Aufbaumodul/Units 3, 4 und 6 Winter School Weincampus (80 UE plus 16 UE Workshops) Zwei Wochenblöcke im Februar 2019 Diploma Prüfungstermine im Anschluss</p>
<p>Internationales Weinmarketing/Unit 1: Das globale Geschäft mit alkoholischen Getränken (20 UE) Termine: 13.-14.10.2018 (GBZ Koblenz) Gebühren bei Einzelbuchung: 350,00 € (inkl. Schulungsunterlagen auf Online Lernplattform GBZ)</p>	<p>Unit 1: Das globale Geschäft mit alkoholischen Getränken (20 UE) Termine: 13.-14.10.2018 (GBZ Koblenz) Diploma Prüfungstermine im Anschluss Teil 1 (Fallstudie): November 2018 Teil 2 (Projektarbeit): April 2019</p>	<p>Internationales Weinmarketing/Unit 1: Das globale Geschäft mit alkoholischen Getränken (20 UE) Termine: 13.-14.10.2018 (GBZ Koblenz) Diploma Prüfungstermine im Anschluss Teil 1 (Fallstudie): November 2018 Teil 2 (Projektarbeit): April 2019</p>

<p>Internationales Weinrecht (16 UE) 08.-09.09.2018 Ort: GBZ Koblenz Gebühren inkl. Schulungsunterlagen auf Online Lernplattform GBZ: 480,00 €</p>		<p>Internationales Weinrecht (16 UE) 08.-09.09.2018 Ort: GBZ Koblenz</p>
<p>Projektmanagement (16 UE) 1 Wahlpflichtmodul: Wein und Atmosphäre oder Module im Eventmanager (IHK) oder Wein-Knigge. Professioneller Service oder Personaltraining: Praxis QM (Termine und Gebühren im Internet)</p>		<p>Projektmanagement (16 UE) 1 Wahlpflichtmodul: Wein und Atmosphäre oder Module im Eventmanager (IHK) oder Wein-Knigge. Professioneller Service oder Personaltraining: Praxis QM (Termine im Internet)</p>
<p>Gebühren bei Pauschalbuchung: 5.780,00 € (inkl. Schulungsunterlagen auf Online Lernplattform GBZ, DIHK-Textbände, Abendworkshops, Verkostungen und Buchung eines Wahlpflichtmoduls, zzgl. Prüfungsgebühren IHK Koblenz)</p>	<p>Gebühren insgesamt: 4.780,00 € (inkl. Schulungsunterlagen auf Online Lernplattform, Abendworkshops, Verkostungen und Prüfungsgebühren WSET® Awards)</p>	<p>Gebühren insgesamt: 7.880,00 € (inkl. Schulungsunterlagen auf Online Lernplattform GBZ, DIHK-Textbände, Abendworkshops, Verkostungen und Prüfungsgebühren WSET® Awards, zzgl. Prüfungsgebühren IHK Koblenz)</p>

Kontakt und Beratung

Wir bieten Ihnen gerne persönliche Beratungsgespräche an:

Verena Becker
becker [at] weinschule [dot] com
www.weinschule.com

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. (GBZ)
Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz
+49 (0) 261 30489-45

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule

ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz e. V.

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und bietet seit mehr als 25 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismusbetriebe. Zum Angebot gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren.

Das GBZ gliedert sich in fünf Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: Die Spirituosschule, die Koch- und Serviceschule, die Deutsche Wein- und Sommelierschule, das Forum Diätetik und Ernährung sowie die Hotelmanagement-Akademie.

GASTRONOMISCHES BILDUNGSZENTRUM KOBLENZ E. V.

Vereinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868

Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Vertreten durch den Vorstand

Olaf Gstettner

Vorsitzender des Vorstands

Dr. Sabine Dyas

Geschäftsführerin

Zugunsten der besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Selbstverständlich gelten die Aussagen und Personenbezeichnungen für beide Geschlechter.

© Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V. 2017

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder Weitergabe in jedweder Form und durch jedwede Mittel, elektronische oder mechanische, einschließlich Fotokopieren, Aufnahme und Einspeicherung auf Informationssystemen, sind ohne schriftliche Zustimmung des Herausgebers unzulässig.

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.
Deutsche Wein- und Sommelierschule
Telefon: +49 261 30489-45
Telefax: +49 261 30489-36
E-Mail: becker [at] weinschule [dot] com
Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz

Anmeldeformular

DEUTSCHE WEIN-UND SOMMELIERSCHULE

Informationsveranstaltung	02.02.2018	<input type="checkbox"/>
WSET® Level 4 Diploma	Start: 11.06.2018	<input type="checkbox"/>
Geprüfter Sommeliermeister IHK	Start: 11.06.2018	<input type="checkbox"/>
Dualer Studiengang	Start: 11.06.2018	<input type="checkbox"/>

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Geburtsdatum, Ort _____

Telefon privat _____

E-Mail privat _____

Email dienstlich _____

Wichtig! Bitte fügen Sie zur Überprüfung Ihrer Prüfungszulassung

Ihre aussagekräftigen Unterlagen bei.

Arbeitgeber / In _____

Straße, Nummer _____

PLZ, Ort _____

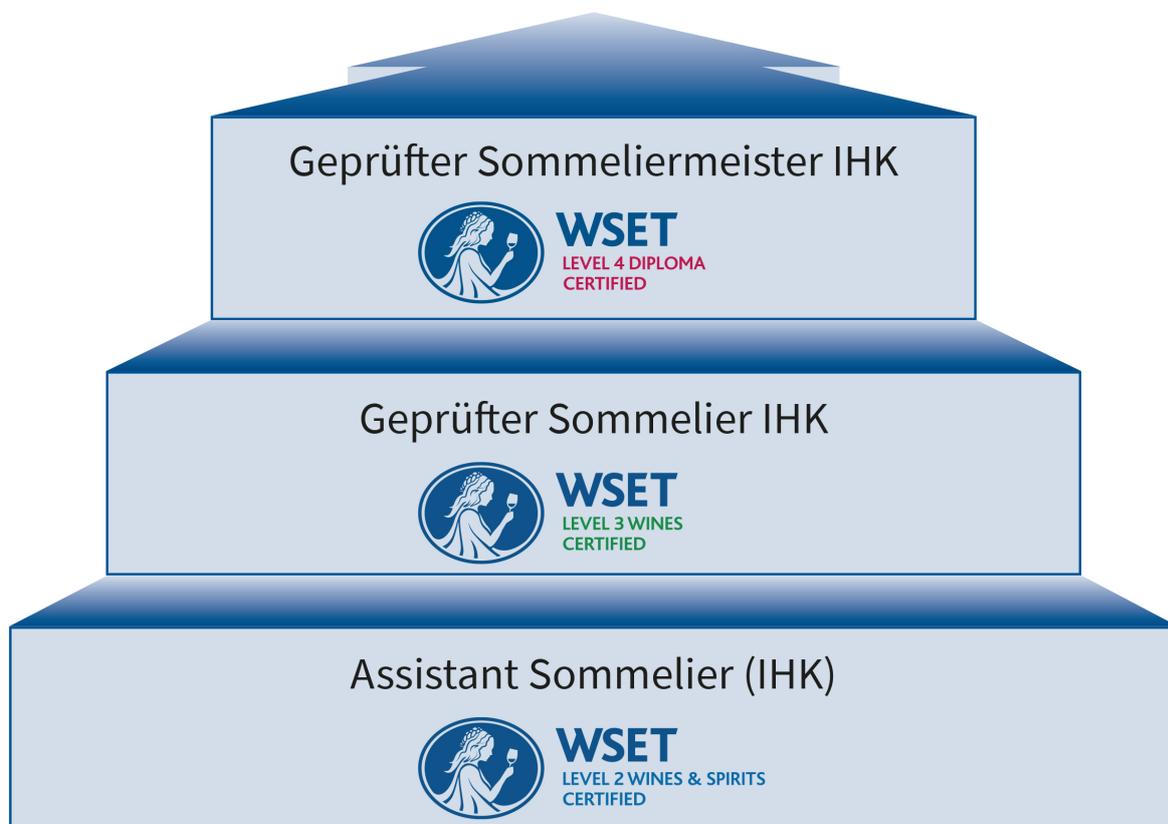
Ort, Datum, Unterschrift

(bei Kostenübernahme durch den Arbeitgeber, Stempel und rechtsverbindliche Unterschrift des Vertreters)

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen des GBZ Koblenz e.V. (unter www.gbz-koblenz.de) habe ich gelesen und erkenne sie an.

KOOPERATIONSPARTNER





Die Sommelierfamilie der DWS