



Die Wine Expert Trilogie DWS

2018/2019

Wine Expert Trilogie



WSET
LEVEL 2 WINES & SPIRITS
CERTIFIED

Wine Expert Bronze (IHK)

Dieser Lehrgang bietet eine umfassende und aktuelle Einführung in die wichtigsten Themen der Weinkunde. Im Besonderen werden die deutschen Weinanbaugebiete angesprochen und Weine aus allen Gebieten verkostet. Der Lehrgang legt den Grundstein für die Lehrgangstrilogie Wine Expert Bronze, Silber und Gold, die zusammengenommen einen umfassenden Einblick in alle Bereiche zeitgenössischen Wissens über Wein gewährt.

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen.

INHALTE

- Weinbau und Kellertechnik
- Sensorische Ausbildung
- Nationales und Internationales Weinrecht
- Technologie der Schaumweinbereitung
- Technologie der Süßwein- und Likörweinbereitung
- Deutsche Anbaugebiete und Länderrecht

HINWEIS

Fakultativ kann zum IHK-Zertifikat „Wine Expert Bronze“ der international anerkannte WSET®-Abschluss Level 2 Award in Wines and Spirits erworben werden.

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

keine

Wine Expert Silber (IHK)

Für sich genommen bietet dieser Lehrgang die konsequente Weiterführung des Basislehrgangs Wine Expert Bronze (IHK). Schwerpunktthema im Silberkurs wird das Modellweinland Frankreich sein, zusammen mit den romanisch geprägten Weinbaukulturen der Iberischen Halbinsel Spanien und Portugal. Zweites Kernthema ist die Sensorik in ihren zahlreichen Facetten, insbesondere in ihrer Königsdisziplin „Speise und Wein“. Zu den weiteren Spezialthemen sensorischer Detailkompetenz gehören „Schokolade und Wein“, „Kaffee und Tee“.

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen.

INHALTE

- Weinland Frankreich
- Weinland Spanien
- Weinland Portugal
- Spezielle Sensorik: Wein und Wasser
- Grundlagen des Food-Pairing
- Spezielle Sensorik: Käse und Wein
- Sensorik von Speise und Wein
- Spezielle Sensorik: Wein und Schokolade
- Kaffee und Tee
- Likörweine: Sherry und Port

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Wine Expert Bronze (IHK) oder Weinfachmann (IHK)



Wine Expert Gold (IHK)

Mit dem Wine Expert Gold (IHK) schließen Sie das weinkundliche Studium ab. Schwerpunktthema aus der sogenannten Alten Welt des Weines wird in diesem Modul Italien sein. Zum Abschluss des Lehrgangs werden Sie schließlich vorbereitet auf die überseeische Bühne der Weinwelt: Südafrika, Südamerika, Nordamerika und Ozeanien. Darüber hinaus geben wir einen Ausblick auf den aufstrebenden Weinkontinent Asien. Das spannende Trendthema "Biologischer Weinbau" und das absolut hochwertige Degustationsmenü wurden eigens für Wine Expert Gold (IHK) entwickelt.

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen.

INHALTE

- Weinwelten: Südafrika, Süd- und Nordamerika, Ozeanien, Mittelmeer, Mitteleuropa, Osteuropa, Asien
- Biologischer Weinbau
- Wine in Moderation
- 4-Gang-Degustationsmenü mit korrespondierenden Weinen

HINWEIS

Fakultativ kann zum IHK-Zertifikat „Wine Expert Gold“ der international anerkannte WSET®-Abschluss Level 3 Award in Wines erworben werden.

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Wine Expert Silber (IHK)

	Termine	Dauer	Kosten
Wine Expert Bronze (IHK)	19.01.2018 03.08.2018 GBZ Koblenz	64 UE, an 4 Wochenenden	1.490 € zzgl. 140 € Zertifikatsentgelt
Wine Expert Silber (IHK)	12.10.2018 GBZ Koblenz	64 UE, an 4 Wochenenden	1.550 € zzgl. 170 € Zertifikatsentgelt
Wine Expert Gold (IHK)	19.01.2018 18.01.2019 GBZ Koblenz	64 UE, an 4 Wochenenden	1.790 € zzgl. 170 € Zertifikatsentgelt

NEU

Zugang auf E-Book-Plattform „Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.

WISSEN STATT RATEN

Mit Wein-Wissen zur Höchstform – Weiterbildungen für Weinhandel, Gastronomie und Weinerzeugung in der Deutschen Wein- und Sommelierschule.

Foto: iMovie

ANMELDEFORMULAR

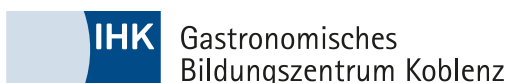
Seminarort/ Termin	Seminar/ Lehrgang
Name, Vorname	Arbeitgeber
Straße, Hausnummer	Straße, Hausnummer
PLZ, Ort	PLZ, Ort
Geburtsdatum, Ort	Ansprechpartner vor Ort
Telefon privat	Telefon dienstlich
E-Mail privat	E-Mail dienstlich
Ort, Datum, Unterschrift	

WICHTIG! Bitte fügen Sie zur Anrechnung von Leistungspunkten der Anmeldung Ihre aussagefähigen Unterlagen bei.

**Bei Kostenübernahme durch den Arbeitgeber Stempel und rechtverbindliche Unterschrift des Vertreters.
Die allgemeinen Geschäftsbedingungen des GBZ Koblenz e.V. (unter www.gbz-koblenz.de) habe ich gelesen und erkenne sie an.**

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz. Es bietet seit mehr als 25 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildungen für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot des GBZ gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren. Pro Jahr werden durchschnittlich etwa 150 Weiterbildungen durchgeführt und rund 2000 Teilnehmer geschult. Das GBZ gliedert sich in fünf Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: die Hotelmanagement-Akademie, die Koch- und Serviceschule, das Forum Diätetik und Ernährung, die Deutsche Wein- und Sommelierschule sowie die ProDestillate.

Aus Gründen der Praktikabilität und besseren Lesbarkeit verzichten wir darauf, jeweils männliche und weibliche Personenbezeichnungen zu verwenden. Selbstverständlich richten sich aber unsere Bildungsangebote sowohl an Frauen und Männer. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.



Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. | Hohenfelder Straße 12 | D-56068 Koblenz
Telefon 0261 30489-31 | Fax 0261 30489-34 | kontakt@gbz-koblenz.de | www.gbz-koblenz.de
Vereinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868 | Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790
Vertreten durch den Vorstand | Olaf Gstettner, Vorsitzender | Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin