

FÖRDERFÄHIG NACH AUFSTIEGS-BAFÖG



2018 / 2019

# Geprüfter Sommelier IHK

## Fachrichtungen Gastronomie und Handel



IHK

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz



WSET  
LEVEL 3 WINES  
CERTIFIED



Deutsche Wein-  
und Sommelierschule

## Geprüfter Sommelier IHK Fachrichtungen Gastronomie und Handel

Der Beruf des Sommeliers nimmt in der gehobenen Gastronomie und im anspruchsvollen Weinfachhandel die Rolle des Genussexperten ein. Seine vornehmste Aufgabe dabei ist, den anspruchsvollen Gast bzw. Kunden mit Hilfe umfassender Weinkenntnisse kompetent zu beraten und Hilfestellung für eine gewünschte Kombination von Speisen und Wein zu geben.

Mit seinem erlernten Wein- und Genussinstrumentarium handelt er kompetent und zielsicher in den vielschichtigen Herausforderungen des Marktes.

Die Teilnehmer erhalten bei erfolgreichem Abschluss gleichzeitig den international anerkannten WSET®-Abschluss Level 3 Award in Wines. Darauf aufbauend bietet sich den Absolventen die Möglichkeit, ihre Kompetenzen zu vertiefen und mit dem renommierten WSET® Level 4 Diploma oder Geprüfter Sommeliermeister ein Branchenprofi mit hohem USP zu werden.

### ZIELGRUPPE

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

### FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Informationen zu Fördermöglichkeiten unter [www.ihk-koblenz.de](http://www.ihk-koblenz.de) oder [www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)

### ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Siehe Rechtsvorschrift für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Sommelier / zur Geprüften Sommelière unter [www.ihk-koblenz.de](http://www.ihk-koblenz.de)

### DAUER

320 UE Präsenz, 80 UE Online

### TERMINE

#### Berlin

22.10.2018 – 05.07.2019 (TZ)

25.02.2019 – 06.03.2020 (LZ)

14.10.2019 – 19.06.2020 (TZ)

#### Hamburg

18.02.2019 – 31.10.2019 (TZ)

#### Koblenz

10.09.2018 – 28.08.2019 (LZ)

07.01.2019 – 01.03.2019 (VZ)

11.03.2019 – 12.07.2019 (TZ)

02.09.2019 – 28.08.2020 (LZ)

LZ = Langzeit, ca. 12 Monate

TZ = Teilzeit, Koblenz ca. 4,5 Monate

Berlin/Hamburg ca. 9 Monate

VZ = Vollzeit, ca. 2 Monate

### KOSTEN

Die Lehrgangsgebühren betragen 4.290,00 € in Koblenz und 4.490,00 € in Hamburg und Berlin zzgl. 350,00 € DWS-Einschreibungsgebühren.

Inkludiert ist der Zugang zu allen Online-Lernplattformen der Deutschen Wein- und Sommelierschule und ihrer Kooperationspartner (Online Weincampus Moodle, Special Interest Portal (SIP), in dem studienrelevante Literatur (eBooks) aus dem Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart zur Verfügung stehen, Zugang zum Weinportal Wein-Plus), WSET® Level 3 Award in Wines Studienpaket und Prüfungsgebühren, Verkostungsweine, Gerolsteiner Mineralwasser sowie zwei Kaffeepausen pro Tag.

Berechnung der IHK Prüfungsgebühren erfolgt durch die IHK Koblenz.

## MODULSTRUKTUR GEPRÜFTER SOMMELIER IHK

Unterrichtseinheiten	Thema	Inhalte
40	Sensorik	Weinbau, Kellerwirtschaft, Food-Pairing, Weinanalyse
8	Biologischer Weinbau	Grundlagen Weinbau und Weinbereitung, Biologisch-Dynamischer Weinbau, Piwi
16	Weinrecht	Europäisches Weinrecht, Deutsches Weinrecht, Anbauggebiete und Länderrecht
8	Deutschland	Anbauggebiete und Länderrecht
8	Österreich	Niederösterreich, Burgenland, Steiermark
24	Frankreich	Elsass, Bordeaux, Sud-Ouest, Beaujolais, Rhône, Burgund, Loire, Champagne, Provence, Languedoc-Roussillon
24	Italien	Piemont, Lombardei, Friaul, Venetien, Emilia-Romagna, Marken, Ligurien, Toskana, Umbrien, Latium, Kampanien, Sardinien, Abruzzen, Molise, Puglia, Basilikata, Kalabrien, Sizilien
16	Spanien	Andalusien, Aragón, Cataluna, Extremadura, Galicia, Castilla-La-Mancha, Murcia, Bierzo, Rioja, Utiel-Requena, Cava, Sherry, Ribera del Duero, Rioja, Navarra, Penedes, Valdepeñas, Valencia, Yecla
8	Portugal	Barraida, Dão, Douro, Beiras, Vinho Verde, Estremadura, Tejo, Sétubal, Alentejo, Madeira
4	Weinländer Mittelmeer	Ungarn, Tschechien, Slowakei, Slowenien
4	Weinländer Mitteleuropa	Kroatien, Griechenland, Zypern, Türkei, Libanon, Israel, Nordafrika
4	Weinländer Osteuropa und Asien	Rumänien, Moldawien, Bulgarien, Georgien, Armenien, Aserbaidshan, China, Indien, Japan, Thailand, Vietnam, Korea, Myanmar
4	Schweiz	Wallis, Waadt, Genf, Neuenburg & Drei-Seen-Region, Ostschweiz, Tessin
16	Übersee	Südamerika, Australien, Neuseeland, Nordamerika, Südafrika
8	Service & Kommunikation	Wein- und Menükarte, Wein- und Getränkeservice, Berufsbild des Sommeliers
4	Wine in Moderation	Wein und Gesundheit
16	Betriebswirtschaft	Rechtliche Rahmenbedingungen, Der Einkauf, Steuerrichtliche Rahmenbedingungen, Lagerhaltung, Finanzebene, Controlling, Strategische Planung
16	Marketing & Marketingprojekt	Schlüsselbegriffe, Marktforschung, Marketinginstrumente, Controlling, Projektpräsentation
24	Spirituosenkunde	Grundlagen der Destillation, Liköre, Vodka, Rum, Tequila, Obst- und Weinbrände, Whiskey, Cognac, Cocktails, Barpraxis
8	Wein aktuell	Neuen Weinstilen auf der Spur
24	Spezielle Sensorik	Kaffee, Kakao und Tee, Käse, Bier, Sake, Zigarre, Wasser und Fruchtsaft
24	WSET® Prüfungstraining	Verkostungen nach SAT®, Wiederholung, Vertiefung, Prüfung WSET® Level 3 (optional)
8	Prüfungstraining IHK	Prüfungsvorbereitung zum Geprüften Sommelier IHK

320

+ 80

400

PRÄSENZUNTERRICHT

ONLINE-WEINCAMPUS DWS

UNTERRICHTSEINHEITEN GESAMT

# 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	

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

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz. Es bietet seit 30 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.



IHK

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. | Hohenfelder Straße 12 | D-56068 Koblenz  
Telefon 0261 30489-31 | Fax 0261 30489-34 | [kontakt@gbz-koblenz.de](mailto:kontakt@gbz-koblenz.de) | [www.gbz-koblenz.de](http://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