

2019 / 2020



# Bilinguales Studium WSET® New Diploma in Wines / Geprüfter Sommeliermeister IHK

## TERMINE INFOVERANSTALTUNGEN

29. Oktober 2018 Deutsche Wein- und Sommelierschule Hamburg  
30. Oktober 2018 Deutsche Wein- und Sommelierschule Berlin  
12. November 2018 Feinkost Käfer im Restaurant Käfer-Schänke, München  
01. Februar 2019 Weincampus Neustadt  
Anmeldung unter [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com)

NEU

# WSET® Level 4 New Diploma in Wines in Kombination mit dem Geprüften Sommeliermeister IHK



## WSET® DIPLOMA STUDIUM

Das WSET® Diploma in Wines gilt international als eines der umfassendsten und renommiertesten Weinweiterbildungsprogramme überhaupt. Absolventen von WSET® Level 4 sind als marktbewusste Strategen für alle Facetten der nationalen und internationalen Genusswelt in der Lage, die Eigenschaften der wichtigsten Weine der Welt zu erkennen und eine fundierte Einschätzung der Produktqualität und des Produktwerts abzugeben.

Sie verfügen über das Wissen und die Fähigkeiten, Stellenanforderungen eines Food and Beverage Managers (Wirtschaftsdirektors in der Gastronomie), eines Mitglieds im Marketingteam mit Verantwortlichkeit für Produktreihen, eines Weineinkäufers oder eines Verkaufsleiters zu erfüllen.

## GEPRÜFTER SOMMELIERMEISTER IHK

Komplementär zum WSET® Level 4 Diploma in Wines kann die Prüfung zum Geprüften Sommeliermeister IHK in deutscher Sprache abgelegt werden. Auf Anfrage schicken wir Ihnen gerne den Studienverlaufsplan zu.

## ZIELGRUPPE

Personen, die Entscheidungen auf Führungsebene treffen, Informationen auswerten und ein fundiertes Wissen über Markttrends und die vielfältigen Anforderungen in Weinhandel und Industrie an den Tag legen müssen.

## ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Erfolgreicher Abschluss des WSET® Level 3 Award in Wines für das WSET® Diploma. Die Zulassungsvoraussetzungen für den Geprüften Sommeliermeister IHK finden Sie unter <http://bit.ly/Sommeliermeister>.

## DETAILS ZUM STUDIUM

Die Studieneinheiten werden in fünf Studienblöcken, als Summer und Winter School bezeichnet, von der DWS (Deutsche Wein- und Sommelierschule) in Kooperation mit dem DLR Rheinpfalz am Weincampus in Neustadt/Weinstraße angeboten.

Parallel dazu werden die Kandidaten in Abendworkshops durch die Bearbeitung komplexer Aufgabenstellungen sowie zahlreiche Verkostungen inhaltlich und sensorisch auf beide Prüfungsbereiche vorbereitet. Unterstützt wird der Lernprozess durch den Study Guide von WSET® Level 4 und die umfangreichen Lerntools des Online-Weincampus der DWS.

## KOSTEN

<b>WSET® New Diploma in Wines:</b>	4.780,00 €
<b>Geprüfter Sommeliermeister IHK:</b>	5.780,00 €
<b>Dual:</b>	7.880,00 €

In den Kursgebühren enthalten sind Schulungsunterlagen, Abendworkshops, Verkostungen und die Prüfungsgebühren für WSET® Level 4 Diploma in Wines.

## FÖRDERMÖGLICHKEITEN FÜR HÖHERE BERUFSBILDUNG

Der Lehrgang zum Geprüften Sommeliermeister IHK ist förderfähig nach Aufstiegs-BAföG. Weitere Fördermöglichkeiten finden Sie unter: [www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)

## TERMINE

### Summer School

Basismodul I	24.06. – 28.06.2019
Basismodul II	22.07. – 26.07.2019
Basismodul III	19.08. – 23.08.2019

### Winter School

Aufbaumodul IV	27.01. – 31.01.2020
Aufbaumodul V	17.02. – 21.02.2020

FÖRDERFÄHIG NACH AUFSTIEGS-BAFÖG

IHK ■ Die Weiterbildung



## WSET® Level 4 New Diploma in Wines in combination with the German „Geprüfter Sommeliermeister IHK“

### WSET® DIPLOMA STUDIES

The new WSET® Diploma in Wines is one of the most comprehensive and renowned wine education programs available worldwide. WSET® Level 4 Diploma graduates are trained as qualified strategists in all areas of the national and international world of wine appreciation, analyzing and investigating the characteristics of the most important wines of the world as well as providing a thorough evaluation of product quality and value. Graduates of the WSET® Level 4 Diploma in Wines have the knowledge and skills to meet the job requirements of a Food and Beverage Manager, a member of a marketing team responsible for product ranges, as well as a responsible Wine Buyer or Sales Manager.

### GEPRÜFTER SOMMELIERMEISTER

Runs concurrently with the WSET® Level 4 Diploma in Wines; additionally, you can also opt to graduate as „Geprüfter Sommeliermeister IHK“ in the German language. We are pleased to provide the study timetable on request.

### TARGET GROUP

People who make decisions at managerial level, evaluate information, have a deep understanding of market trends and/or manage diverse requirements in the wine trade as well as those in the wine industry.

### ADMISSION

Graduates of the WSET® Level 3 Award in Wines for the WSET® Diploma. The admission prerequisites for „Geprüfter Sommeliermeister IHK“ can be found under <http://bit.ly/Sommeliermeister>.

### DETAILS OF STUDIES

The study program is divided into five blocks of face-to-face instruction. These are referred to as the Summer and Winter School, and will be presented by the DWS in cooperation with DLR Rheinpfalz at the Weincampus in Neustadt/Weinstrasse.

In addition, candidates will be prepared for the exams by attending evening workshops, working on complex exercises, as well as assessing numerous theory and practice tastings. The WSET® Level 4 study pack, in addition to the wealth of learning tools provided on the DWS Online Winecampus (including German-language material) will support the learning process.

### FEES

<b>WSET® New Diploma in Wines:</b>	4.780,00 €
<b>Geprüfter Sommeliermeister:</b>	5.780,00 €
<b>Dual System:</b>	7.880,00 €

The fees include study material, evening workshops, tastings and exam fees for the WSET® Level 4 Diploma in Wines.

### FINANCIAL SUPPORT

The course „Geprüfter Sommeliermeister IHK“ is eligible for state financial support via „Aufstiegs-BAföG“. Please refer to [www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de) for further details.

### TERMINE

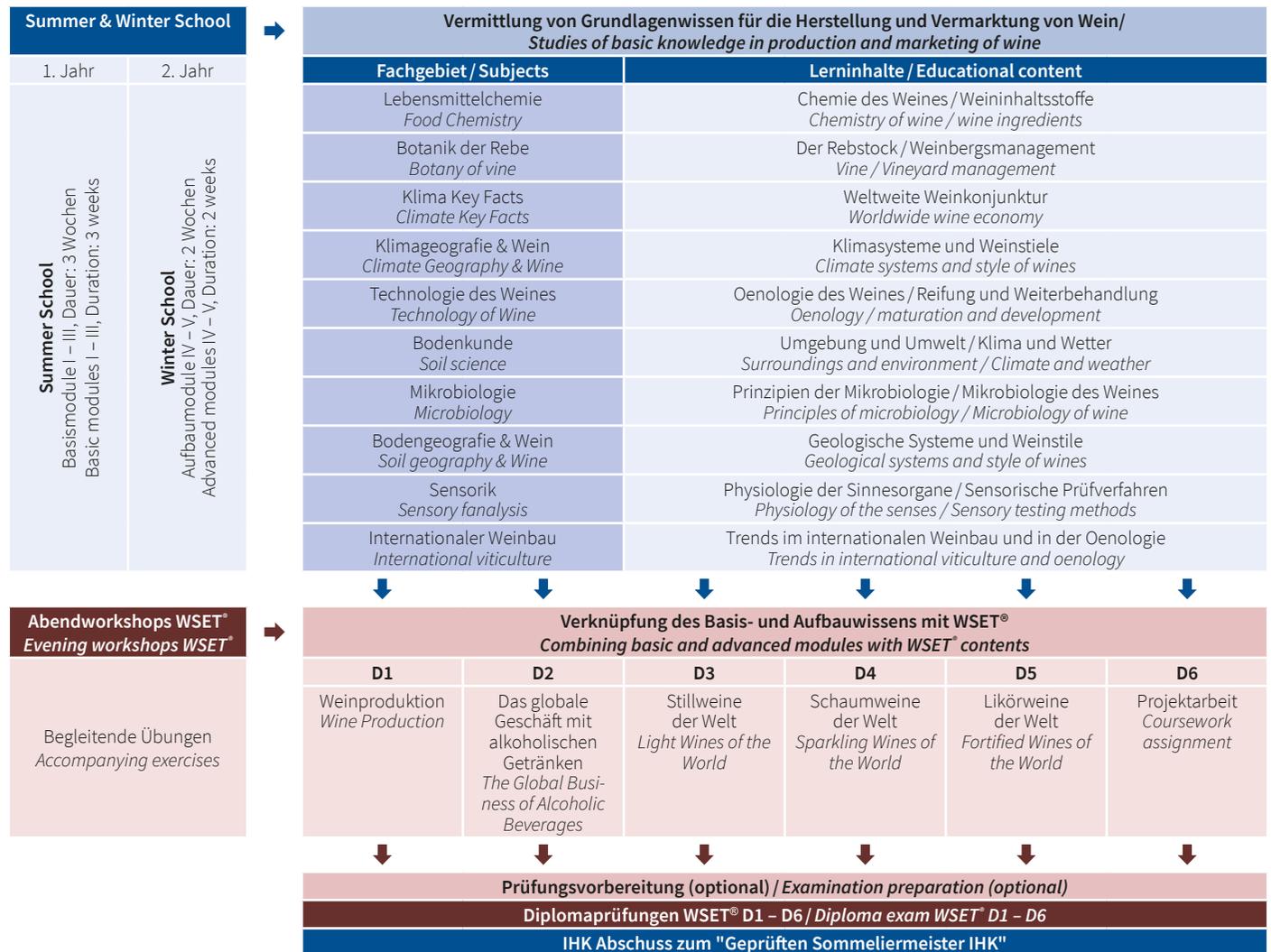
#### Summer School

Basic module I	24.06. – 28.06.2019
Basic module II	22.07. – 26.07.2019
Basic module III	19.08. – 23.08.2019

#### Winter School

Advanced module IV	27.01. – 31.01.2020
Advanced module V	17.02. – 21.02.2020

## MODULE UND STUDIENINHALTE / MODULES AND STUDY CONTENTS



Auf Anfrage schicken wir Ihnen gerne unseren Studienverlaufsplan zu. Der Schulungsleiter Johannes Steinmetz und sein Team bieten persönliche Beratungsgespräche an.

Ansprechpartnerin: Monika Göbel, Tel.: +49 261 30489-31, E-Mail: goebel@weinschule.com

We are pleased to provide our detailed study timetable on request. The head of the Wine School, Johannes Steinmetz, and his team offer personal counseling sessions.

Please contact Monika Göbel, Tel.: +49 261 30489-31, Mail: goebel@weinschule.com

## Anmeldung unter: [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com)

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 +49 261 30489-31 | Fax +49 261 30489-34  
kontakt@gbz-koblenz.de | www.gbz-koblenz.de

Verinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868 | Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790  
Vertreten durch den Vorstand | Olaf Gstettner, Vorsitzender | Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

IHK

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001