

Seminarangebot Berlin 2020

Deutsche Wein- und Sommelierschule



© sonykamo2 - stock adobe

DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Wir sind für Sie da!

Beratung & Buchung



Weronika Gula

☎ +49 (0) 261 30489-31

✉ gula@weinschule.com



Petra Treis

☎ + 49 (0) 261 30489-45

✉ treis@weinschule.com



Johannes Steinmetz

Leiter Deutsche Wein- und Sommelierschule

☎ +49 261 (0) 30489-12

✉ steinmetz@weinschule.com

Weitere Informationen finden Sie
unter www.gbz-koblenz.de



facebook.com/GBZKoblenz

facebook.com/DeutscheWeinUndSommelierschule



Liebe Kursteilnehmer,

seit 2010 leite ich die Berliner Niederlassung der Deutschen Wein- und Sommelierschule (DWS). Als Niederlassungsleiter setze ich mich verstärkt für die Berliner Weinszene ein. „Mein Ziel bei der DWS ist es, den lokalen Weinhandel und die Gastronomie durch das Knowhow, das unsere Wein- und Sommelierschule vermittelt, nachhaltig zu stärken.“

Als bekennender Rieslingfreak war ich lange Jahre als Chef-sommelier u. a. im Restaurant „Schweizer Stuben“ in Wertheim, im Restaurant „Dieter Müller“ in Bergisch Gladbach, im Restaurant „Vivaldi“ (Schlosshotel im Grunewald) und in der „Weinbar Rutz“ in Berlin tätig.“ Neben der Weiterbildung zum geprüften Sommelier IHK bietet die DWS in Berlin auch Kurse des WSET® aus London an.

Die Schulungsräume befinden sich in der Gneisenaustraße 59 in Berlin Kreuzberg.

Ihr Jürgen Hammer,
Niederlassungsleiter DWS Berlin

Deutsche Wein- und Sommelierschule Berlin
Gneisenaustraße 59 | 10961 Berlin | Telefon +49 (0) 177 3063410
hammer@weinschule.com | www.gbz-koblenz.de

Geprüfter Sommeliermeister IHK

WSET® Level 4 Diploma in Wines



WSET
LEVEL 4 DIPLOMA
CERTIFIED

Weiterbildung

Geprüfter Sommelier IHK

WSET® Level 3 Award in Wines



WSET
LEVEL 3 WINES
CERTIFIED

Weiterbildung

Assistant Sommelier (IHK)

WSET® Level 2 Award in Wines



WSET
LEVEL 2 WINES
CERTIFIED

Die Sommelierfamilie der DWS

Mit System zum Sommelier

Die Sommelierfamilie der DWS

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS) ist mit über 20-jähriger Erfahrung bundesweit das Kompetenzzentrum für Weiterbildung in Sachen Wein. Pro Jahr werden ca. 600 Wein- und Genussexperten ausgebildet, die mit der IHK-Zertifikatsprüfung oder der öffentlich-rechtlichen Prüfung zum Sommelier IHK ihre Fachkompetenz unter Beweis stellen. Seit 2012 integriert die DWS die Lehrkonzepte und Prüfungen des Wine and Spirit Education Trust (WSET®) in den Lehrgängen.

Bekanntestes Produkt ist der Kompetenzlehrgang zum IHK Geprüften Sommelier. Mit seinem Wein- und Genussinstrumentarium handelt er kompetent und zielsicher in den vielschichtigen Herausforderungen des Marktes.

In den letzten Jahren hat unser langjähriges Einzelkind ebenso charaktervolle Geschwister bekommen: Den Assistant Sommelier (IHK) als idealen Einstieg für Branchenneulinge in die faszinierende Welt der Sommelierkunst und den geprüften Sommeliermeister IHK sowie das WSET® Level 4 NEW Diploma in Wines, als das weinfachkundige High-End für Fortgeschrittene, die noch einmal richtig zulegen wollen.

Sprechen Sie uns an!

Ihr Team der DWS

Geprüfter Sommelier IHK

Fachrichtungen Gastronomie und Handel inklusive
WSET® Level 3 Award in Wines
Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung
vor der Industrie- und Handelskammer

Starttermine	Dauer	Preis
17.02.20 – 05.03.21	320 UE Präsenz, 80 UE Online	4.490 € zzgl. 350 € Einschrei- bungsentgelt

Förderfähig nach Aufstiegs-BAföG

Beschreibung

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




NEU: Für Jeden das passende Arbeitsmodell: Zeitmodelle zum IHK geprüften Sommelier

Mit den neuen flexiblen Zeitmodellen möchte die Deutsche Wein- und Sommelierschule jedem Interessenten einen ganz individuellen Karriereweg zum IHK geprüften Sommelier ermöglichen. Passgenaue Unterstützungsangebote und das große Spektrum an Studienmaterialien und Online-Tools machen es möglich, dass jeder Teilnehmer gemäß seiner persönlichen Stärken und Schwächen, seinen Lernvoraussetzungen, seiner beruflichen Situation sowie individuellen Wünschen gefördert wird. Mit flexiblen Zeitmodellen, die Beruf und Privatleben unter einen Hut bringen, möchten wir für jeden Teilnehmer einen individuellen Karriere- und Weiterbildungsplan entwickeln.

Zulassungsvoraussetzungen: bitte anfragen














Zielgruppe: Winzer, Köche, Weinfachleute aus der Gastronomie und dem Handel Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die ihre Weinkompetenz erweitern wollen

Allen Teilnehmern werden diverse Arbeitsunterlagen zur Verfügung gestellt, die genau auf die jeweiligen Anforderungen zugeschnitten sind:

-  Zugang zum Online-Weincampus Moodle der DWS
-  Zugang zur digitalen Bibliothek SIP des Eugen Ulmer Verlags
-  Zugang zum Weinportal Wein-Plus

FLEXZEIT Dauer ca. 8 Monate
Beratung unter +49 (0) 261 30489-31

Inhalte

-  Weinbau- und Kellertechnik
-  Grundlagen der Weinsensorik
-  Europäisches und Deutsches Weinrecht
-  Alle bedeutenden Weinländer
-  Weinmarketing
-  Betriebswirtschaftliche Grundlagen
-  Biologischer Weinbau
-  Sensorik von Speise und Wein sowie Käse und Wein
-  Menü- und Getränkekarte
-  Spirituosenkunde, alkoholfreie Getränke, Bier
-  Arbeiten am Tisch des Gastes
-  Wein & Gesundheit
-  WSET® Studienpaket Level 3 Award in Wines

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

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

Assistant Sommelier (IHK)

Zertifikatslehrgang
kombiniert mit WSET® Level 2 Award in Wines



Starttermine	Dauer	Preis
03.08.20 – 07.08.20	50 UE an 5 Tagen	1.290 € zzgl. 150 € Zertifikats- entgelt

Beschreibung

Im IHK-Zertifikatslehrgang Assistant Sommelier können Mitarbeiter ihr Weinwissen in Theorie und Praxis berufsbegleitend erweitern. Praktisch, informativ und kompakt werden die Belange der modernen Gastronomie im Umgang mit Wein angesprochen. Damit verfügt ein Assistant Sommelier (IHK) über ein breites Wissen rund um die Welt der Weine und spezielle Weinarten sowie eine systematische Verkostungskompetenz.

Inhalte

-  Basiswissen Wein
-  Basistechniken Service
-  Sensorik für die Praxis
-  Internationale Weinwelt
-  Internationale Weinarten

Bei erfolgreichem Abschluss erhalten die Teilnehmer das IHK-Zertifikat „Assistant Sommelier“ und gleichzeitig den international anerkannten WSET®- Abschluss Level 2 Award in Wines.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren
Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine

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

WSET® Level 3 Award in Wines

International



Starttermine	Dauer	Preis
03.02.20 – 08.02.20	50 UE an 6 Tagen	1.390 €

Beschreibung

WSET® Level 3 Award in Wines vermittelt über Level 2 hinaus ein noch umfassenderes Wissen über die Weine der Welt und berechtigt damit zur Teilnahme am WSET® Diploma Studienprogramm. Besonderes Augenmerk wird auf die Verkostungstechnik und die Kommunikation von Wahrnehmung und Weinkenntnissen gelegt.

Inhalte

-  Wein und Kommunikation
-  Faktoren, die Stil, Qualität und Preis von Wein beeinflussen
-  Stillweine der Welt
-  Schaumweine der Welt
-  Gespritete Weine der Welt

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine

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

Unsere Kooperationspartner



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
TRAUBEN. ADLER. WEIN. GUT.



Das Wasser mit Stern

ZWIESEL KRISTALLGLAS



Fördermöglichkeiten

Förderung nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz

Viele unserer Lehrgänge sind nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (Aufstiegs-BAföG) förderbar. Die Förderung besteht aus einem Zuschuss und einem zinsgünstigen Darlehen. Nähere Informationen und Antragsformulare erhalten Sie bei den Ämtern für Ausbildungsförderung der Landkreise oder kreisfreien Städte oder unter: www.aufstiegs-bafoeg.de

Kontakt

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.

Deutsche Wein- und Sommelierschule

Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz
+49 (0) 261 30489-31
gula@weinschule.com
Anmeldung unter www.gbz-koblenz.de

Vertreten durch den Vorstand
Olaf Gstettner, Vorsitzender
Dr. Sabine Dyas,
Geschäftsführerin

Vereinsregister Amtsgericht
Koblenz VR 2868
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ).

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und bietet seit 30 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren.

Das GBZ gliedert sich in drei Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: Die Deutsche Wein- und Sommelierschule, die Akademie für Ernährung und Kulinarik sowie die Hotelmanagement-Akademie.

Kompetenz in Sachen Wein – lebendig, innovativ und informativ – führen wir unsere Seminarteilnehmer durch die facettenreiche Welt der Weine. Aber auch die Praxis kommt nicht zu kurz. Im DWS-eigenen Weinberg in der bekannten Lage Wonniger Uhlen an der Mosel begleiten die Lehrgangsteilnehmer mit körperlichem Einsatz den weinbaulichen Werdegang vom Rebschnitt bis zur Lese.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. 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. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei den Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.