

# Seminarangebot Hamburg 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 (0) 261 30489-12

✉ steinmetz@weinschule.com

Weitere Informationen finden Sie  
unter [www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)



[facebook.com/GBZKoblenz](https://facebook.com/GBZKoblenz)

[facebook.com/DeutscheWeinUndSommelierschule](https://facebook.com/DeutscheWeinUndSommelierschule)

# Inhalt

---

- 6 Die Sommelierfamilie der DWS
- 8 Geprüfter Sommelier IHK
- 10 Assistent Sommelier (IHK)
- 11 Weinfachmann (IHK)
- 12 WSET® Level 2 Award in Wines
- 13 WSET® Level 3 Award in Wines
- 14 Bourgogne Master-Level Programm
- 15 Fördermöglichkeiten
- 15 Unsere Kooperationspartner



## Ina Finn

---

Niederlassungsleiterin DWS Hamburg

☎ +49 (0) 40 88128027

✉ [finn@weinschule.de](mailto:finn@weinschule.de)

Herzlich Willkommen,

es freut uns sehr, dass Sie sich für das Seminarprogramm der Deutschen Wein- und Sommelierschule, Standort Hamburg interessieren. Seit über 10 Jahren finden bereits die Kurse der DWS in Hamburg statt.

Die Hansestadt war und ist ein wichtiger Handelsplatz für Weine und Spirituosen. Das breite Spektrum an Handel und Gastronomieszene bildet eine umfangreiche Branche. Kunde und Gast sind anspruchsvoller denn je, so dass eine Investition in Fachwissen und/oder Spezialisierung von großem Wert und Vorteil sind.

Anfang 2016 hat Ina Finn die Leitung für den Hamburger Standort übernommen und die Kurse der Deutschen Wein- und Sommelierschule finden in der Villa Verde, Eimsbüttel, im Herzen Hamburgs statt.

Ina Finn freut sich auf Ihren Besuch und steht Ihnen jederzeit für Fragen und Informationen rund um das Kursprogramm zur Verfügung.

Deutsche Wein- und Sommelierschule Hamburg  
Eimsbütteler Chaussee 37 | D-20259 Hamburg

# 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 charaktvolle 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
01.02.21 – 28.10.21	320 UE Präsenz, 80 UE Online	4.490 € zzgl. 350 € Einschreibungs- entgelt

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](http://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
10.02.20 – 14.02.20	50 UE an	1.290 €
28.09.20 – 02.10.20	5 Tagen	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](http://www.weinschule.com).

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

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



# Weinfachmann (IHK)

Zertifikatslehrgang

Starttermine	Dauer	Preis
20.01.20 – 31.01.20	78 UE an 10 Tagen	1.850 € zzgl. 170 € Zertifikats- entgelt

## Beschreibung

Ihr Ziel sind fundierte Kenntnisse in der Weinsensorik? Sie haben einfach Spaß am Wein? Sie wollen sich beruflich verändern und verbessern? Der Weinfachmann ist das ideale Einstiegs-Modul für ambitionierte Weininteressierte, die umfassende Weinkenntnisse suchen. Entsprechend erschließt Ihnen unser Intensivlehrgang die vielschichtigen Themenkomplexe der internationalen Weinwelt. Der kurzweilige Lehr- und Erlebnisansatz unter Gleichgesinnten vertieft Ihr Verständnis und eröffnet Ihnen neue Perspektiven auf beruflicher Ebene. Nach bestandener Prüfung erhalten Sie das IHK-Zertifikat zum Weinfachmann.

## Inhalte

-  Weinbau und Kellerwirtschaft
-  Sensorik und Weinkommunikation
-  Weinland Deutschland
-  Weinland Frankreich
-  Weinland Italien
-  Weinländer Südafrika, Chile, Australien
-  Weinland Österreich
-  Weinland Spanien

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

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



## WSET® Level 2 Award in Wines



Starttermine	Dauer	Preis
24.02.20 – 26.02.20	30 UE	799 €
02.11.20 – 04.11.20	an 3 Tagen	

### Beschreibung

Das Hauptaugenmerk liegt auf den Hauptrebsorten und den wichtigsten Weinregionen der Welt, wie auch auf Etiketten Terminologie. Integrierte Weinverkostungen sind ebenfalls Bestandteil jeder Unterrichtseinheit. Zusätzlich zu den Stillweinen der Welt gehören Schaumweine, Süßweine und alkoholverstärkte Weine zum von WSET Awards vorgegebenen Stoff- und Lehrplan.

Sie erhalten die Kursunterlagen ca. 4 Wochen vor Kursbeginn. Die Aneignung der Inhalte im Vorfeld ist zwingend erforderlich. Die standardisierte Prüfung erfolgt am Nachmittag des letzten Kurstages im Rahmen eines Multiple-Choice-Tests mit insgesamt 50 Fragen.

### Inhalte

-  Hauptrebsorten und den wichtigsten Weinregionen der Welt
-  Süßweine der Welt
-  Etiketten Terminologie
-  Likörweine der Welt
-  Stillweine der Welt
-  Praktische Übungen und Prüfungstraining
-  Schaumweine der Welt
-  Leistungsnachweis WSET® Level 2 Award in Wines

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Dieser Kurs vermittelt allgemeines Produktwissen und richtet sich an Beschäftigte aus dem Einzelhandel bzw. der Wein- und Spirituosenbranche

# WSET® Level 3 Award in Wines

International



Starttermine	Dauer	Preis
10.08.20 – 15.08.20	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
- 🍷 Stillweine der Welt
- 🍷 Faktoren, die Stil, Qualität und Preis von Wein beeinflussen
- 🍷 Schaumweine der Welt
- 🍷 Gespritete Weine der Welt

**Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com).**

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

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

# Bourgogne Master-Level Programm

---

International

---

Starttermine	Dauer	Preis
26.10.20 – 28.10.20	24 UE an 3 Tagen	690 €

## Beschreibung

Die Bourgogne ist im Vergleich zu anderen Weinbauregionen Frankreichs verhältnismäßig klein. Und doch schwingt mit der besonderen Weinwelt der Bourgogne eine unbeschreibliche Faszination mit. Ein komplexes System mit derzeit 84 Appellationen macht die Orientierung nicht ganz leicht. Hinzu kommen die ganz eigene Struktur vieler kleiner Erzeuger, vieler kleinteiliger Parzellen, Climat und die Bedeutung der Négociants in der Bourgogne.

In diesem spezialisierten Programm möchten wir der Region den Raum und Rahmen geben, den es bedarf, um fundiertes Wissen für diese Region aufzubauen. Gemeinsam mit dem Fachverband der Bourgogne, der Weinschule und der Dozentin Ina Finn wurden die Schulungsinhalte erstellt und ausgearbeitet. Es werden Weine aus allen 5 Teilregionen aller Qualitätsebenen verkostet.

## Inhalte

-  Historischer Hintergrund
-  Weinhandel
-  Terroir, Geologie und Boden
-  Klima
-  Weiße & rote Rebsorten
-  Weinbau
-  Vorstellung von Weinstilen
-  Vinifikatin Weiß- & Rotweine

**Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com).**

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Sommeliers, weinbegeisterte Mitarbeiter aus Gastronomie, Hotellerie und Handel, Journalisten, Blogger

## 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](http://www.aufstiegs-bafoeg.de)

## Unsere Kooperationspartner

---



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



Das Wasser mit Stern

ZWIESEL KRISTALLGLAS



# 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](http://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.