

# Seminarangebot 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](http://www.gbz-koblenz.de)



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

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

# Inhalt

---

- **4** Die Sommelierfamilie der DWS
- **6** Geprüfter Sommeliermeister IHK/  
WSET® Level 4 NEW Diploma in Wines
- **8** Geprüfter Sommelier IHK
- **10** Assistent Sommelier (IHK)
- **12** Wein-Knigge – Professioneller Service
- **13** Weinfachmann (IHK)
- **14** Weinkulturexperte (IHK) / Fachsommelier (IHK)
- **16** Wein und Atmosphäre
- **17** Wine Expert Bronze (IHK)
- **18** Wine Expert Silber (IHK)
- **20** Wine Expert Gold (IHK)
- **22** WSET® Level 2 Award in Wines
- **23** WSET® Level 3 Award in Wines
- **24** WSET® Level 3 Award in Sake
- **26** Fachseminare Wein-Englisch
- **28** Sud de France Master-Level Programm
- **29** Bourgogne Master-Level Programm
- **30** Barista (IHK)
- **32** Bierbotschafter (IHK)
- **34** Bier richtig präsentieren
- **35** Sensorik Intensiv Seminar
- **36** Genussentdeckerseminar
- **37** Der professionelle Weinprobenleiter
- **38** Geprüfter Barmixer IHK
- **40** Barkeeper (IHK)
- **41** Fördermöglichkeiten
- **42** Unsere Kooperationspartner

# 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 Sommeliermeister IHK / WSET® Level 4 NEW Diploma in Wines

Duale Weinweiterbildung



**WSET**  
LEVEL 4 DIPLOMA  
CERTIFIED

Starttermin	Preis	
Neustadt/ Wstr. 22.06.20	WSET® New Diploma in Wines: Geprüfter Sommeliermeister IHK: Dual:	4.780 € 5.780 € 7.880 €

zzgl. 480 € Einschreibungsentgelt

Förderfähig nach Aufstiegs-BAföG

## Beschreibung

Der neuen Aufstiegsfortbildung zum Geprüften Sommeliermeister IHK liegt die besondere Rechtsvorschrift der IHK Koblenz für die Höhere Berufsbildung zum Geprüften Sommeliermeister zugrunde. Der Geprüfte Sommeliermeister IHK ist ein unternehmerisch denkender und marktbewusster Strategie für alle Facetten der nationalen und internationalen Genusswelt, ausgestattet mit umfassenden weinwissenschaftlichen, lebensmittelsensorischen, handelsrechtlichen wie betriebswirtschaftlichen Kenntnissen. Zugelassen zur Prüfung werden Geprüfte Sommeliers, Geprüfte Weinfachberater und Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Abschlüssen.

Komplementär zum Abschluss Geprüfter Sommeliermeister IHK kann das WSET® Diploma in Wines in englischer Sprache erworben werden. Das WSET® Diploma in Wines gilt international als eines der umfassendsten und renommiertesten Weinweiterbildungsprogramme überhaupt. Ein wichtiges Lernziel des Level 4 Diploma in Wines ist die Berücksichtigung kultureller und politischer Einflüsse auf die Weinproduktion. Angesichts der breiten geografischen Ausrichtung dieser Qualifikation wird dabei das Verständnis für andere Länder und Kulturen bei den Kandidaten gefördert und schafft die wein- und kulturwissenschaftlichen Voraussetzungen zum Weingelehrten. Kandidaten, die die Prüfungen ablegen möchten, müssen im Besitz des WSET® Level 3 Award in Wines sein.

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

## Termine

**Infoveranstaltung** 31.01.20

### Summer School

Basismodul I 22.06. – 26.06.2020

Basismodul II 20.07. – 24.07.2020

Basismodul III 24.08. – 28.08.2020

### Winter School

Aufbaumodul IV 25.01. – 29.01.2021

Aufbaumodul V 22.02. – 26.02.2021

**Nähere Informationen entnehmen Sie bitte dem neuen Studienverlaufsplan 2020/2021.**

**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>.

**Zielgruppe:** IHK geprüfter Weinfachberater, IHK geprüfter Sommelier, Staatlich geprüfter Sommelier, Weinakademiker

### **Tipp zur Vorbereitung auf den Lehrgang:**

#### **Intensivseminar: Englische Weinfachsprache (S. 26)**

Die DWS bietet spezielle Fachseminare für Sommeliers und Absolventen mit ähnlichen Qualifikationen an, von denen Sie profitieren können. Mit Englisch-Trainerin Nicole Tomberg üben Sie die englische Weinfachsprache mit einer abwechslungsreichen Mischung aus effektiven Lernmethoden. Vor allem in den Bereichen Weinbau und Kellertechnik, Methoden der Weinbereitung und der Beschreibung von Weinen werden Sie intensiv geschult.

# 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

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Berlin 17.02.20 (LZ)	320 UE	4.490 € (B)
Koblenz 06.01.20 (VZ)	Präsenz,	4.290 € (KO)
30.03.20 (TZ)	80 UE Online	zzgl. 350 €
07.09.20 (LZ)		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           |  Sensorik von Speise und Wein sowie Käse und Wein |
|  Grundlagen der Weinsensorik          |  Menü- und Getränkekarte                          |
|  Europäisches und Deutsches Weinrecht |  Spirituosenkunde, alkoholfreie Getränke, Bier    |
|  Alle bedeutenden Weinländer          |  Arbeiten am Tisch des Gastes                     |
|  Weinmarketing                        |  Wein & Gesundheit                                |
|  Betriebswirtschaftliche Grundlagen   |  WSET® Prüfungsgebühren und Studienpaket Level 3  |
|  Biologischer Weinbau                 |  Award in Wines                                   |

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

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

# Assistant Sommelier (IHK)

Zertifikatslehrgang

kombiniert mit WSET® Level 2 Award in Wines



**WSET**  
LEVEL 2 WINES  
CERTIFIED

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
siehe unten	50 UE an 5 Tagen	1.290 € zzgl. 150 € Zertifikats- entgelt

## Starttermine




Berlin	03.08.20
Bad Kreuznach	30.03.20, 09.11.20
Dresden	20.04.20, 31.08.20
Freudenstadt	05.05.20, 20.10.20
Hamburg	10.02.20, 28.09.20
Koblenz	27.01.20, 14.09.20
Maring-Novian	10.08.20
Neustadt/Wstr.	18.01.20, 10.02.20, 15.06.2020, 16.11.20
Salem	20.04.20, 05.10.20



## 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

# Wein-Knigge – Professioneller Service







---

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz	25.01.20 16 UE an 2 Tagen	280 €

## Beschreibung

Unser Seminar “Wein-Knigge” ist die ideale Weiterbildung für Fach- und Führungskräfte in der Weinwirtschaft. Wie und warum Rotwein dekantiert wird, wie Sekt stilsicher und gefahrenfrei geöffnet wird, eine Tafel festlich eindeckt oder geräuschlos ausgehoben wird - in diesem praxisbezogenen Kurs werden in kurzer Zeit alle fachkundigen Handgriffe eingeübt, um eine schöne Atmosphäre zu erzeugen und den erwartungsvollen Gast von heute zufriedenzustellen.

## Inhalte

-  Stil und Etikette
-  Wein- und Getränkeservice
-  Professionelles Auftreten
-  Servicetechniken
-  Arbeiten am Tisch des Gastes
-  Internationale Besonderheiten

Dieses Seminar kann auch als professionelle Vorbereitung auf den Zertifikatslehrgang Assistant Sommelier (IHK) genutzt werden.

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** IHK geprüfter Weinfachberater, IHK geprüfter Sommelier, Staatlich geprüfter Sommelier, Weinakademiker und Genussinteressierte



# Weinfachmann (IHK)

Zertifikatslehrgang

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Hamburg	20.01.20	1.850 €
	78 UE an 10 Tagen	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



## Weinkulturrexperte (IHK) / Fachsommelier (IHK)

### Seminarorte & Starttermine

siehe nächste Seite

### Dauer

abhängig von  
Modulwahl

### Preis

auf Anfrage




## Beschreibung


Unter der Bezeichnung Fachsommelier/Weinkulturexperte (IHK) startet eine neue Reihe hochwertiger Aufbauseminare, in denen sich das wachsende Interesse an einer professionellen Kommunikation von Wein als herausragendes Kulturgut des Menschen, mit den kulturellen Leistungen und Kompetenzen seiner langjährigen Freunde und Kooperationspartner verbinden. Es besteht die Möglichkeit einer Spezialisierung auf Champagne und Biologischer Weinbau.

## Termine


### Weinkulturexperte (IHK) Biologischer Weinbau

 16.08. – 18.08.20 (Weingut wird noch bekannt gegeben)


### Weinkulturexperte (IHK) Champagne

 24.05. – 27.05.20 (Ay/Frankreich u.a.)

### Spezialseminar Wein und Atmosphäre

 25.04.20 (Maring-Noviant, Weingut Timo Dienhart)

 01.08.20 (Winningen, Weingut Heymann-Löwenstein)

 03.10.20 (Salem, Weingut Markgraf von Baden)

Der Lehrgang wird modular und individuell zusammengestellt.  
Lassen Sie sich zu Ihrem persönlichen Karriereprogramm beraten.

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

**Zulassungsvoraussetzungen:** bitte anfragen

**Zielgruppe:** Geprüfte Sommeliers, Weinfachberater, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK), Assistant Sommeliers (IHK), Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen



# Wein und Atmosphäre

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis	
Maring-Noviad	25.04.20	16 UE	450 €
Winningen	01.08.20	an 2 Tagen	
Salem	03.10.20		

## Beschreibung

Ob Vinothek, Weinveranstaltung oder Kellerverkostung: überall geht es nicht nur um Fakten und Hintergrundwissen, sondern auch um Empfindungen und Stimmungen. Man spricht dann von einer Atmosphäre, die einen Raum spürbar erfüllt. Atmosphären können aber nicht nur sinnlich erfahren, sondern auch bewusst hergestellt werden. Im Aufbauseminar zum Weinkulturrexperten (IHK) Wein und Atmosphäre mit Prof. Dr. Andreas Ackermann, Institut für Kulturwissenschaft an der Universität Koblenz-Landau, gehen Sie dieser spannenden Thematik nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch nach, indem Sie die verschiedenen Atmosphären im Weinberg wie im Weinkeller, im Museum wie in der Vinothek aufspüren, dokumentieren und diskutieren.

## Inhalte

- Atmosphärenbegriff
- Wein und Terroir
- Neue Ästhetik
- Atmosphärische Gestaltung
- Wein und Geschichte
- Inszenierung von Wein
- Wein und Sprache
- Weinsensorik aus kulturwissenschaftlicher Perspektive

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

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Geprüfte Sommeliers, Weinfachberater, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK), Assistant Sommeliers (IHK), Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen



# Wine Expert Bronze (IHK)



Zertifikatslehrgang







optional kombinierbar mit WSET® Level 2 Award in Wines

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz	64 UE	1.490 €
17.01.20	an 4 Wochen-	zzgl. 140 €
14.08.20	enden	Zertifikats-
		entgelt

## Beschreibung

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. Die Teilnehmer erhalten Zugang zur E-Book-Plattform „Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.

## Inhalte

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

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

**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



© lola1960 - stock.adobe



## Wine Expert Silber (IHK)

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz	09.10.20	64 UE
	an 4 Wochen-	1.550 €
	enden	zzgl. 170 €
		Zertifikats-
		entgelt

### Beschreibung

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“ sowie „Kaffee und Tee“.










Die Teilnehmer erhalten Zugang zur E-Book-Plattform „Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.




---

## Zertifikatslehrgang

### Inhalte

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

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

**Zulassungsvoraussetzungen:** Wine Expert Bronze (IHK) oder  
Weinfachmann (IHK)

**Zielgruppe** Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Wein-  
handels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung  
ihre Weinkompetenz erweitern wollen



## Wine Expert Gold (IHK)

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz	64 UE	1.790 €
17.01.20 22.01.21	an 4 Wochen- enden	zzgl. 170 € Zertifikats- entgelt





Zertifikatslehrgang  
optional kombinierbar mit  
WSET® Level 3 Award in Wines








## Beschreibung

Mit 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 vorbereitet auf die überseeische Bühne der Weinwelt: Südafrika, Südamerika, Nordamerika und Ozeanien. Darüber hinaus geben wir einen Ausblick auf den aufstrebenden Weinkontinent Asien. Die Trendthemen "Biologischer Weinbau" und das hochwertige Degustationsmenü wurden eigens für Wine Expert Gold (IHK) entwickelt.

Die Teilnehmer erhalten Zugang zur E-Book-Plattform „Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.

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

## Inhalte

-  Weinland Italien
-  Weinländer Übersee
-  Weinländer Mittelmeer, Mitteleuropa und Osteuropa
-  Weinkontinent Asien
-  Biologischer Weinbau
-  4-Gang-Degustationsmenü mit korrespondierenden Weinen
-  Wine in Moderation

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

**Zulassungsvoraussetzungen:** Wine Expert Silber (IHK)

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



# WSET® Level 2 Award in Wines



Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Hamburg	24.02.20	30 UE
	02.11.20	an 3 Tagen
		799 €

## 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
-  Etiketten Terminologie
-  Stillweine der Welt
-  Schaumweine der Welt
-  Süßweine der Welt
-  Likörweine der Welt
-  Praktische Übungen und Prüfungstraining
-  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



Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Berlin 03.02.20	50 UE an 6 Tagen	1.390 €
Hamburg 10.08.20		
Koblenz 02.03.20, 23.11.20		
Neustadt/Wstr. 11.05.20, 09.11.20		

## 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](http://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 Sake

International



Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz	07.09.20	26 UE
	an 3 Tagen	599 €
		zzgl. 150 € Zertifikats- entgelt





## Beschreibung

Sake ist das Volksgetränk der Japaner und Ausdruck ihrer Seele. Das Fermentationsgetränk aus Reis und Wasser, mit einer 2.000-jährigen Geschichte und modernem Geschmacksprofil, erlebt zurzeit weltweit eine Renaissance.

Der Unterricht und die Prüfung finden in **englischer Sprache** statt.

Exklusiv in Deutschland!

## Inhalte

-  Geschichte
-  Reisanbau
-  Klassifikation
-  Herstellung
-  Sensorik
-  Food-Pairing
-  Produktions- und  
Etikettenbegriffe
-  Globale Sake-Industrie
-  Sakeverkostungen
-  Faktoren, die den Stil von  
Sake beeinflussen

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



# Fachseminare Wein-Englisch

Intensivseminare

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 29.11.20	8 UE/Modul	230 €/Modul, 590 € bei Komplett- buchung (3 Tage)
Neustadt/ Wstr. 08.05.20		

## Beschreibung

Sie möchten im Kontakt mit internationalen Gästen und Kunden in der Lage sein, eine Weinprobe oder ein Kundengespräch mit den richtigen englischen Formulierungen durchzuführen? Ihre Trainerin Nicole Tomberg ist Assistant Sommelier (IHK), hält das Zertifikat WSET® Level 3 Award in Wines und ist seit 17 Jahren aktiv in Weinwirtschaft und Export tätig.







**Zulassungsvoraussetzungen:** Englisch-Kenntnisse mindestens auf Niveau der Mittleren Reife (5 Jahre Schulenglisch, B1).




**Zielgruppe:** Geprüfte Sommeliers, WSET® Aspiranten, Weinfachleute

## Inhalte





### Modul: Basics

-  Weinanbauregion/Lagen
-  Herstellung von Weinen und Süßweinen
-  Beschreibung von Weinen (gemäß WSET® Level 2)
-  Wein und Speisen

### Modul: Advanced II

-  Methoden der Bereitung und Reifung
-  Beschreiben von Weinen und Spirituosen (gemäß WSET® Level 2 und WSET® Level 3)
-  Weinfehler

### Modul: Advanced I

-  Die Rebe, Einflüsse und Arbeiten im Weinberg
-  Methoden der Weinbereitung und Reifung
-  Beschreibung von Weinen (gemäß WSET® Level 3)
-  Wein und Speisen

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

# Sud de France Master-Level Programm

International



Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz	20 UE	299 €
	an 2 Tagen	

## Beschreibung

Flächenmäßig das größte Anbaugebiet in Frankreich, mit einer reichen Geschichte, einem herrlichen Klima, einer Vielfalt an Bodentypen sowie einem breiten Spektrum an Weinstilen – weiß, rot, trocken, süß, schäumend und alkoholverstärkt (VDN) – gibt es kaum etwas an Kultur, Weinbau, Gastronomie und Tourismus, was im Languedoc-Roussillon nicht zu finden und zu lieben wäre. Bedeutsam auch, dass die guten Rahmenbedingungen dazu geführt haben, in der Region zunehmend biologisch-dynamischen Weinbau wie selbstverständlich zu betreiben. Heutzutage verdienen die neuen Herkünfte, Qualitäten und Stile der Weine eine besondere Beachtung und Wertschätzung.

## Inhalte

- Die Geschichte des Languedoc-Roussillon
- Geografische Lage & Klima der Region
- Topografie & Geologie
- Rebsorten
- Weinbau & Weinbereitung
- Qualitätsangaben beim Wein
- Die Appellationen des Languedoc
- Die Appellationen des Roussillon

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

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeiter der Gastronomie oder Hotellerie

# Bourgogne Master-Level Programm

International

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Hamburg	26.10.20 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
-  Weiße & rote Rebsorten
-  Weinhandel
-  Weinbau
-  Terroir, Geologie und Boden
-  Vorstellung von Weinstilen
-  Klima
-  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



## Barista (IHK)



Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Dresden	02.03.20	50 UE
Ostritz	05.10.20	an 5 Tagen
		1.290 €
		zzgl. 150 € Zertifikats- entgelt

### Beschreibung

Der Barista (IHK) ist der Allround-Fachmann rund um den Kaffee, der sein Wissen in allen Bereichen der Kaffeebranche sinnvoll einsetzen kann. Das erworbene Wissen vermittelt Sicherheit im Umgang mit Geschäftspartnern, Kunden oder Gästen und ist eine wertvolle Bereicherung für die tägliche Arbeit. Die Teilnehmer haben nach Abschluss des Lehrgangs ebenfalls die Möglichkeit, die Prüfungen der SCA (Speciality Coffee Association) – Introduction into Coffee, Barista Level Foundation – abzulegen.



---

## Zertifikatslehrgang

### Inhalte

- 🍷 Botanik und Anbau der Kaffeepflanze
- 🍷 Anbauggebiete
- 🍷 Handel
- 🍷 Verarbeitung
- 🍷 Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden und Maschinen

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

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeiter in Gastronomie, Hotellerie und des Kaffeehandels



## Bierbotschafter (IHK)

### Seminarorte & Starttermine

siehe nächste Seite

### Dauer

56 UE  
an 6 Tagen

### Preis

1.390 €  
zzgl. 150 €  
Zertifikats-  
entgelt





## Beschreibung

Im Zertifikatslehrgang Bierbotschafter (IHK) lernen die Teilnehmer Biergenuss zum Erlebnis zu machen, professionelle Verkostungen durchzuführen und dafür eine angemessene Atmosphäre zu schaffen. Garant für die bundesweit einmalige Weiterbildung sind das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz als eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und die traditionsreiche Doemens Academy mit Sitz in Gräfelfing.

## Termine

<b>Bamberg</b>	03.02.20, 23.11.20
<b>Bremen</b>	14.09.20
<b>Dortmund</b>	20.04.20
<b>Dresden</b>	04.05.20
<b>Ehingen</b>	10.02.20, 07.09.20
<b>Einbeck</b>	05.10.20
<b>Koblenz</b>	09.03.20
<b>Plochingen</b>	09.11.20
<b>Seligenstadt</b>	11.05.20
<b>Trier</b>	20.01.20

## Inhalte

-  Einführung in die Braukunst
-  Analytische Biersensorik
-  Verkostung nationaler Bierstile
-  Internationale und exotische Bierstile
-  Schanktechnik
-  Kulturgeschichte des Bieres
-  Regionale Biertraditionen
-  Brauereibesichtigung
-  Kombination von Bier und Speise

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

**Zulassungsvoraussetzungen:** keinen

**Zielgruppe:** neben Brauereien, Barkeeper, der Gastronomie, dem Handel und dem Tourismus auch bierinteressierte Individualpersonen

# Bier richtig präsentieren



Der Biersommelier in der Gastronomie

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz	16.04.20	16 UE
	an 2 Tagen	650 € (550 € für Teilnehmer „Candidates of the IMB“)

## Beschreibung

Die Entwicklung einer neuen Bierkultur erfordert auch den professionellen Umgang mit der Flasche und die gekonnte Inszenierung des Bierservice. Im Workshop lernen Sie alle modernen Techniken kennen, die Sie für einen zeitgemäßen Bierservice am Gast benötigen. Dazu gehört, wie unterschiedliche Biere stilvoller präsentiert und serviert werden oder Biere mit unterschiedlichen Verschlüssen fachkundig und gefahrenfrei geöffnet werden. In diesem praxisbezogenen Seminar werden Sie in kurzer Zeit zu einem Serviceprofi, der den erwartungsvollen Gast von heute zufrieden zu stellen weiß.

## Inhalte

-  Stil und Etikette
-  Restaurantservice
-  Kommunikation am Gast und Serviertechniken
-  Professioneller Bierservice
-  Arbeiten am Tisch des Gastes
-  Praxistests in Rollenspielen

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

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeiter aus Gastronomie, Getränkefachhandel und Tourismuswirtschaft, Teilnehmer am Präsenzs Schulungsprogramm der „Candidates of the IMB“

# Sensorik Intensiv Seminar









---

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz	16 UE	425 €
16.05.20 21.11.20	an 2 Tagen	

## Beschreibung

Sensorik umfasst in einer systematischen Schritt-für-Schritt-Folge das ganzheitliche Erfassen eines Weines, seiner einzelnen Inhaltsstoffe sowie ihrer komplexen sensorischen Wirkungsweise aufeinander. Wer Wein verstehen will, wer im fertigen Wein die faszinierende Genese seiner Entstehung mit allen Sinnen nachspüren möchte und wer sich nicht den Meinungen anderer anschließen, sondern selber mitreden will, der startet in die Welt der Weine mit diesem in methodisch-didaktischer Hinsicht vorbildlichen Seminar.

## Inhalte

-  Physiologie der Sinne
-  Sensorische Beeinflussung durch weinbauliche und kellertechnische Maßnahmen
-  Grundlagen der Degustation
-  Analytische Weinbeschreibung und Weinbeurteilung
-  Entdecken der eigenen Geschmacksempfindlichkeit
-  Erkennen von Weinbesonderheiten
-  Sensorische Erfassung von Weinhaltstoffen und Aromen
-  Aromen bei Weiß- und Rotweinen

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeiter in Gastronomie und Handel, Auszubildende und Genussinteressierte



# Genussentdeckerseminar

---

---

## Seminarorte & Starttermine

Koblenz

24.05.20

## Dauer

8 UE  
an 1 Tag







## Preis

225 €

## Beschreibung

Was passiert sensorisch, wenn die vielfältigen Inhaltsstoffe des Weines mit den Inhaltsstoffen von Speisen aufeinandertreffen und wie können vergleichbare Geschmackserlebnisse gezielt hervorgerufen werden? Diese zentrale Thematik bestimmt die professionelle Kombination von Speise und Wein bzw. Käse und Wein. Die praxisorientierte Einführung in das Food-Pairing-System ermöglicht, wirkungssicher Wein und Speisen aufeinander zu beziehen, ohne unendlich viele Kombinationen ausprobieren zu müssen.

## Inhalte

-  Kleine Einführung in die sensorische Wahrnehmung
-  Grundregeln des Food-Pairings
-  Kleine Menü- und Weinkunde
-  Einführung in die Sensorik von Speise und Wein
-  Kombination von Wein und Vorspeisen, Wein und Fisch, Wein und Fleisch, Wein und Süßspeisen sowie Wein und Käse
-  Verschiedene Weinstile in der Verkostung

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeiter in Gastronomie und Handel, Auszubildende, Genussinteressierte und Semiprofessionals

# Der professionelle Weinprobenleiter










---

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz                      06.09.20	8 UE an 1 Tag	199 €

## Beschreibung

Viele Rädchen gilt es zu bewegen, um eine Weinverkostung zu einem atmosphärisch gelungenen Event werden zu lassen. Die Wahl der Gläser, wohltemperierte Weine und die richtige Raumausstattung sind nur einige davon. Darüber hinaus werden Kommunikationselemente einer nachvollziehbaren Weinansprache praxisorientiert eingeübt. Bereits erworbenes Grundwissen in der Weinsensorik ist von Vorteil, da Sie lernen, eine Weinprobe systematisch aufzubauen und zu organisieren.

## Inhalte

-  Grundlagen der Kommunikation
-  Die optimale Ablaufplanung einer Weinprobe
-  Emotional, informativ und unterhaltsam wirken
-  Die Degustationsliste als Verkaufsargument
-  Erstellung einer Dokumentation
-  Kleine Weinkunde mit Fachdegustation
-  Praxisbeispiele Wasser und Wein
-  Tipps und Tricks im Umgang mit kritischen Kunden und Gästen
-  Die Verabschiedung

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Winzer, Mitarbeiter und Weinfachleute aus der Gastronomie und dem Handel



## Geprüfter Barmixer IHK

---

### Seminarorte & Starttermine

Koblenz

### Dauer

70 UE

### Preis

1.100 €

---

### Beschreibung

Planen Sie langfristig Ihre Selbstständigkeit oder den beruflichen Aufstieg? Die Weiterbildung zum Geprüften Barmixer IHK ebnet Ihnen diesen Weg! Der Abschluss steht laut dem Deutschen Qualifikationsrahmen (DQR) auf der Niveauebene 5. Der Geprüfte Barmixer IHK ist eine Qualifizierung für Barkeeper, die bereits über eine Ausbildung oder Berufserfahrung an der Bar verfügen. Die Weiterbildung vermittelt neben der Cocktail-, Bar- und Getränkekunde auch ein umfangreiches Wissen über die Betriebsabläufe an der Bar und ist somit für Fach- und Führungskräfte geeignet, die neben Kundenkontakt auch komplexe organisatorische und verwaltende Aufgaben übernehmen möchten.

---

## Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer

### Inhalte

- 🍷 **Cocktailkunde:** Geschichte, Gattung, Aufbau, Zubereitung, Rezepturen, Ausgießtraining, Dekorationen, Früchte
- 🍷 **Barkunde:** Arbeitsmittel, Barmaße, Ausschankmaße, Eis an der Bar
- 🍷 **Getränk Kunde:** Alkoholgewinnung und Destillation, Spirituosen, Bier, Wein, Schaumwein, alkoholfreie Getränke
- 🍷 **Betriebsabläufe an der Bar:** Lagerhaltung, Inventur, Bestellung von Ware und Warenannahme, Stockkontrolle, Gästebestellungen, Abrechnung, Grundlagen der Kommunikation, Phasen eines Verkaufsgesprächs, Eventplanung, Catering, Kalkulation, Personalplanung, Barkarte, Gesetzesbestimmungen in der Gastronomie, Prüfungsvorbereitung

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, aus der Barszene, die ihren Tätigkeitsbereich hinter der Bar gefunden haben und ihre internationale Einsatzfähigkeit unter Beweis stellen möchten.



# Barkeeper (IHK)




Zertifikatslehrgang



Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz/Nistertal 26.08.20	70 UE an 7 Tagen	1.290 € zzgl. 150 € Zertifikats- entgelt

## Beschreibung

Gute Barkeeper sind Entertainer, Zuhörer und Berater. Sie brauchen nicht nur Ausstrahlung, Einfühlungsvermögen und Kontaktfreudigkeit, sondern auch die erforderlichen Fachkenntnisse, eine ausgefeilte Arbeitstechnologie und einen umfangreichen Wissensschatz über klassische, internationale und moderne Rezepte. Arbeiten Sie gerne hinter der Bar und wollen sich in der Branche weiterentwickeln? Mit den Qualifikationen, die Sie im IHK-Zertifikatslehrgang „Barkeeper“ erwerben, steht einer Laufbahn in gehobenen Bar- und Gastronomiebetrieben nichts mehr im Wege. Die Teilnehmer erhalten bei erfolgreichem Abschluss das IHK-Zertifikat „Barkeeper (IHK)“ und gleichzeitig den international anerkannten WSET®-Abschluss Level 2 Award in Spirits.

## Inhalte

 Spirituosenkunde  
 Barkunde  
 Cocktailkunde

 Allgemeine Getränkekunde  
 Cocktailpraxis

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, aus der Barszene und Quereinsteiger im Gaststättengewerbe, die ihren Tätigkeitsbereich hinter der Bar gefunden haben und ihre Einsatzfähigkeit unter Beweis stellen möchten.



# 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)

## Förderung nach QualiScheck Rheinland-Pfalz

Die Teilnahme an Bildungsmaßnahmen kann über den QualiScheck Rheinland-Pfalz gefördert werden. Anspruchsberechtigt sind abhängig Beschäftigte, geringfügig Beschäftigte (Mini-Job), Berufsrückkehrer und Existenzgründer. Über den QualiScheck trägt das Land Rheinland-Pfalz einmal im Jahr 50% der Kosten der Weiterbildungsmaßnahme bis zu 500,00 €. Der QualiScheck muss vor der Anmeldung zum Kurs vorliegen. Detaillierte Informationen sowie Antragsformulare finden Sie im Internet unter: [www.qualischeck.rpl.de](http://www.qualischeck.rpl.de)

## Weitere Fördermöglichkeiten

Umfangreiche Informationen zu den Förderprogrammen der einzelnen Bundesländer, finden Sie auf den Seiten der Industrie- und Handelskammer Koblenz unter dem Navigationspunkt -Aus und Weiterbildung: [www.ihk-koblenz.de](http://www.ihk-koblenz.de)

## Steuerliche Berücksichtigung

Aufwendungen für die berufliche Bildung können in der Regel im Rahmen der geltenden steuerlichen Vorschriften als Sonderausgaben oder Werbungskosten geltend gemacht werden.

# Unsere Kooperationspartner

---





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



JOHNSON & WALES  
UNIVERSITY

ZWIESEL KRISTALLGLAS

Doemens 



RheinlandPfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rheinpfalz

# 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.