

# Assistant Sommelier (IHK)

Termine 2020



© Ecovin, DWS, DWI



## DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

IHK

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

in Kooperation mit:



WSET  
APPROVED  
PROGRAMME PROVIDER

# Assistant Sommelier (IHK)

## Zertifikatslehrgang

Im IHK-Zertifikatslehrgang Assistant Sommelier (IHK) können Mitarbeiter in der Gastronomie, Hotellerie, im Weinhandel und in der Tourismuswirtschaft ihr Weinwissen in Theorie und Praxis berufsbegleitend erweitern. Praktisch, informativ und kompakt werden die Belange der modernen Gastronomie im Umgang mit Wein angesprochen. Die Teilnehmer erhalten bei erfolgreichem Abschluss das IHK-Zertifikat „Assistant Sommelier“ und gleichzeitig den international anerkannten WSET®-Abschluss Level 2 Award in Wines. Der geprüfte Assistant Sommelier (IHK) verfügt über ein breites Wissen rund um die Welt der Weine und anderer alkoholischer Getränke sowie eine systematische Verkostungskompetenz.

## Zielgruppe

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

## Zulassungsvoraussetzungen

keine

## Details zum Lehrgang

50 Unterrichtsstunden einschließlich praktischer und schriftlicher Kompetenznachweis, praxisbezogener Präsenzunterricht, intensive sensorische Ausbildung, lehrreiche Verkostungen, umfangreiche Lernunterlagen auf unserem Online-Weincampus, Schulungsunterlagen des WSET® Level 2 Award in Wines.

## Zertifikatsprüfung

Teil 1: Schriftlicher Leistungsnachweis  
WSET®-Zertifikat Level 2 Award in Wines  
Teil 2: Praktischer Leistungsnachweis

## Termine

### DEHOGA Bad Kreuznach

30.03.2020, 09.11.2020

### DWS Berlin

03.08.2020

### DWS Hamburg

10.02.2020, 28.09.2020

### DWS Koblenz

27.01.2020, 14.09.2020

### IHK-Bildungszentrum Dresden gGmbH

20.04.2020, 31.08.2020

### Neustadt/Wstr.

18.01.2020, 10.02.2020, 15.06.2020, 16.11.2020

### Tourismus Akademie Baden-Württemberg,

### Freudenstadt

05.05.2020, 20.10.2020

### Weingut Markgraf von Baden,

### Salemer Weinschule, Schloss Salem (Bodensee)

20.04.2020, 05.10.2020

### Weingut Dienhart Römerkeller, Maring-Noviand

10.08.2020

## Kosten

Die Lehrgangsgebühren betragen 1.290,00 € zzgl. 150,00 € Zertifikatsentgelt, inklusive Schulungsunterlagen, Studienpaket und Prüfungsgebühren WSET® Level 2 Award in Wines, Verkostungsweine, Gerolsteiner Mineralwasser sowie zwei Kaffeepausen pro Tag.

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

## Anmeldung

Weronika Gula (Seminarorganisation)  
Telefon: +49 (0)261 30489-31  
E-Mail: [gula@weinschule.com](mailto:gula@weinschule.com)

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

# Modulstruktur

der Weiterbildung zum Assistant Sommelier (IHK)/  
WSET® Level 2 Award in Wines

Tag	Zeit	Thema	Zeit	Thema
Mo	9.00 - 12.15	Basiswissen Weinbau Faktoren, die Stil und Qualität von Wein beeinflussen	13.15 - 18.15	Basiswissen Kellerwirtschaft Faktoren, die Stil und Qualität von Wein beeinflussen
Di	9.00 - 12.15	Basiswissen Etikettenkunde Etikettenangaben in Bezug auf Herkunft und Bestimmungen, Rebenalter und Optionen im Traubenanbau	13.15 - 18.15	Theorie und Praxis des Food Pairing Probenteller mit Salat, Gemüse, Fisch, Fleisch, Käse und Schokolade
Mi	9.00 - 12.15	Internationale Rebsorten I Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo Riesling, Chenin Blanc, Sémillon/Semillon und Furmint Exkurs: Süßweinbereitung und Süßweine der Welt	13.15 - 18.15	Internationale Rebsorten II Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris, Gewürztraminer, Viognier und Albariño, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Gamay
Do	9.00 - 12.15	Internationale Rebsorten II Grenache/ Garnacha, Tempranillo; Carmenère, Malbec und Pinotage	13.15 - 18.15	Internationale Rebsorten III Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano, Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese und Montepulciano
Fr	9.00 - 12.15	Schaumweine und Gespritete Weine Herstellungsverfahren und Stile: Champagner, Cava, Asti-Methode, Sherry- und Port-Produktion	13.15 - 13.45 14.00 - 15.00 nach Absprache	Sensorische Zertifikatsprüfung Tasting: Weiß/Rot Schriftliche Zertifikatsprüfung Theorie: WSET® Level 2 Award in Wines Praktische Zertifikatsprüfung Praxis: Wein- und Getränke-service in Form von Rollenspielen

(Aktualisierungen vorbehalten)

In Kooperation mit



Impressionen aus der Weiterbildung



# Kontakt

---

**Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.**  
**Deutsche Wein- und Sommelierschule**

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

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

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 Gastronomische Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ) ist mit seinen drei Kompetenzzentren eines der angesehensten Weiterbildungsinstitute für Gastronomie, Hotellerie und Tourismuswirtschaft im deutschsprachigen Raum. Marktgerechte Entwicklungschancen mit hohem Praxisbezug machen das GBZ zum idealen Partner für eine zukunftsorientierte Personalentwicklung.

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 Winingger 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.