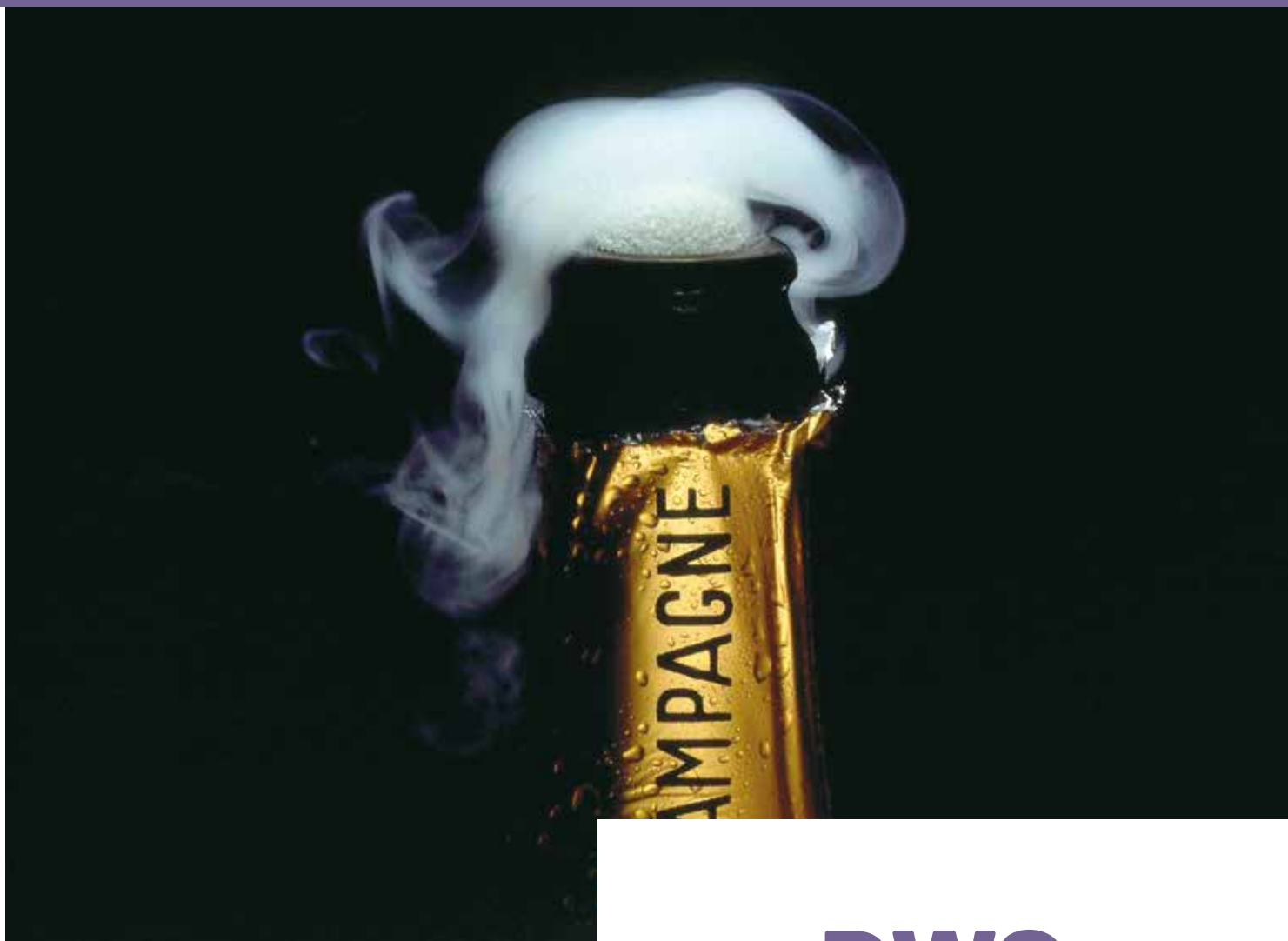


# Fachsommelier/ Weinkulturrexperte (IHK)

Champagne  
Termine 2020



## DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

**IHK** Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

in Kooperation mit  
Comité interprofessionnel  
du vin de Champagne



# Fachsommelier/ Weinkulturrexperte (IHK)

## Champagne

Werden Sie Fachsommelier/Weinkulturrexperte (IHK) Champagne und werben Sie für diese einzigartige Weinbauregion mit seinem mythischen Kulturprodukt.

Unter der Bezeichnung Fachsommelier/Weinkulturrexperte (IHK) startet das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz (GBZ) mit seinem bundesweit renommierten Kompetenzzentrum, der Deutschen Wein- und Sommelierschule (DWS), eine Reihe hochwertiger Aufbaueminare, 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 verbindet. Champagne ist Handwerk, Mythos und Lebensfreude zugleich. Die Weine der Champagne werden immer vielfältiger und individueller. Dahinter steht die Ambition einer selbstbewussten Generation von Weinmachern und eine Nachfrage von weinkundigen Champagne-Liebhabern, die sich zwischen der attraktiven und konstanten Stilistik weltweit renommierter Marken, Terroirbezug und jahrgangsgeprägten Cuvées aus Einzellagen immer weiter auffächert. Die Champagne verbindet Tradition und Innovation, Geschichte und Gegenwart und verdient es in einem eigenen Lehrgang behandelt, beschrieben, erfahren und kommuniziert zu werden.

### Schwerpunkte in Theorie und Praxis

Im Aufbaulehrgang Fachsommelier/Weinkulturrexperte (IHK) Champagne lernen die Teilnehmer die Vielfalt von Champagne kennen und seine Eigen- und Einzigartigkeit an Gäste und Kunden kommunikativ und wirkungsvoll weiterzugeben.

Im Rahmen des Lehrganges bieten wir zudem das Spezialseminar zum Thema „Wein und Atmosphäre“ mit Prof. Dr. Andreas Ackermann, Institut für Kulturwissenschaft an der Universität Koblenz-Landau, an.

Auf einer viertägigen Exkursion in die Champagne, nach Update in der Champagne (Ay), vertiefen die Teilnehmer ihr erworbenes Fachwissen. Besuche bei Winzern, Häusern und Genossenschaften und Fachgespräche mit Erzeugern, Chefs de Cave, Önologen und mit Repräsentanten des Champagne-Gesamtverbands helfen den zukünftigen Champagne-Spezialisten, ihr Thema für die abschließende Projektarbeit zu finden. Der Unterricht wird geleitet durch die bekannte Sommelière und Ambassadrice du Champagne en Allemagne 2008, Yvonne Heistermann, die auch die Gruppe auf ihrer Exkursion begleiten wird.

Als Träger des Zertifikats ist der Fachsommelier/Weinkulturrexperte (IHK) Champagne qualifiziert, Champagne-Verkostungen durchzuführen und Champagne als Speisenbegleiter in Menüs perfekt zu inszenieren. Produktion und Service von Champagne, Food-Pairing und Wissen über Kultur und Wein bilden dabei die Grundlage für den Ausbau und die Vertiefung des Wissens über die geschützte und kontrollierte Ursprungsbezeichnung Champagne, ihr Terroir und die Kunst der Assemblage.

Mit dem Lehrgang verstärken die DWS und der Comité Champagne in Épernay (CIVC), vertreten durch das Bureau du Champagne in Stuttgart, ihre erfolgreiche langjährige Zusammenarbeit.

## Zielgruppe

Seit über 20 Jahren bildet die DWS nicht allein zum Geprüften Sommelier weiter, sondern schult auch Weinbegeisterte für die gesamte Branche und die sinnliche Freude am Genuss. Entsprechend knüpft der Lehrgang zum Fachsommelier/Weinkulturexperte (IHK) Champagne an bereits erworbene Kompetenzen aus früheren Lehrgängen und Seminaren an und richtet sich an Geprüfte Sommeliers und Weinfachberater IHK, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK), Assistant Sommeliers (IHK) sowie an alle fachkundigen Absolventen mit vergleichbaren Qualifikationen anderer Bildungseinrichtungen in der Weinaus- und Weinweiterbildung. Geprüfte Sommeliers oder staatlich-geprüfte Sommeliers bekommen nach erfolgreich abgelegter Prüfung zusätzlich den Titel „Fachsommelier Champagne (IHK)“ verliehen.

## Kosten

Da sich der Lehrgang an Zielpersonen mit unterschiedlichen Ausgangskompetenzen richtet, wird der Lehrgang immer modular und individuell zusammengestellt. Entsprechend variieren die Kosten sowie die Anzahl der Unterrichtstage.

Lassen Sie sich beraten und Ihr persönliches Karriereprogramm zum Weinkulturexperten (IHK) zusammenstellen.

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

in Kooperation mit



## Aufbauseminar im Spezialpflichtmodul

### Wein und Atmosphäre

25. und 26.04.2020

im Weingut Timo Dienhart-Römerkelter, Maring-Novian

01. und 02.08.2020

im Weingut Heymann-Löwenstein, Winningen

03. und 04.10.2020

im Weingut Markgraf von Baden, Salem

Kosten:	450,00 €* (2 Tage)
Samstag:	10.00 bis 18.30 Uhr
Sonntag:	09.00 bis 16.30 Uhr

## Kompaktkurs Champagne

Termin 24. bis 27.05.2020

Kosten 680 €\* (4 Tage)

### Individuelle Anreise am 24.05.2020 bis 13.00 Uhr:

Treffpunkt: Castel Jeanson, 24 Rue Jeanson, 51160 Ay, Frankreich, Telefon: +33 3 26 54 21 75

Unterkunft: im Doppelzimmer \*

### Exkursionen in der Champagne

Termin 24. bis 27.05.2020

Individuelle Abreise: 27.05.2020, ab 13.30 Uhr

## Präsentation der Projektarbeit

Termine: 17.01.2021

Einheitlicher Termin auf Bundesverbandsebene mit feierlicher Übergabe der IHK-Zertifikate.

Projektcoaching und Zertifikatsentgelt: 170 €

\* Preise inklusive Schulungsunterlagen, Verkostungsweine; Einzelzimmerbuchung gegen Aufpreis, An- und Abreise erfolgt auf eigene Kosten.

# Modulstruktur

der Weiterbildung Weinkulturexperte (IHK) Champagne

## Modulstruktur und Anrechnungstafel

Im Basismodul sind in jedem der drei Schwerpunktbereiche Leistungspunkte (LP) zu erbringen. Insgesamt müssen mindestens 48 LP nachgewiesen werden.

Schwerpunktbereiche	Anrechenbare Seminare und Lehrgänge	Gesamt 48 LP
<b>Weinproduktion</b>	 Assistant Sommelier (IHK) 1. Tag: Basiswissen Wein und Service	1 Tag   10 LP
	 Wine Expert Bronze (IHK) 1. Modul: Weinbauliche und kellertechnische Maßnahmen	2 Tage   16 LP
	 Weinfachmann (IHK) 1. Tag: Grundlagen Weinbau und Kellerwirtschaft	1 Tag   8 LP
<b>Weinsensorik und Weinservice</b>	 Sensorik Intensiv Seminar	2 Tage   16 LP
	 Wein-Knigge Professioneller Service	2 Tage   16 LP
	 Wine Expert Bronze (IHK) 2. Modul: Systematische Sensorik und Sinnesorgane	2 Tage   16 LP
	 Weinfachmann (IHK) 2. Tag: Sensorik 1 und 2	1 Tag   8 LP
<b>Food-Pairing</b>	 Genussentdeckerseminar	1 Tag   8 LP
	 Assistant Sommelier (IHK) 2. Tag: Sensorik für die Praxis	1 Tag   8 LP
	 Wine Expert Silber (IHK) Allgemeine Einführung und Weinregion Champagne	1 Tag   8 LP
<b>Internationales Weinrecht und allgemeine Weinkunde Frankreich</b>	 Weinfachmann (IHK) Weinland Frankreich Allgemeine Einführung und Weinregion Champagne	1 Tag   8 LP

## Spezialpflichtmodul

Im Spezialpflichtmodul sind mindestens 40 LP zu erbringen

Schwerpunktbereiche	Neue Seminare	Gesamt 40 LP
<b>Kultur und Wein</b>	🍷 Workshop: Wein und Atmosphäre	2 Tage   16 LP
<b>Die Champagne</b>	🍷 Individuelle Vorbereitung auf die Exkursion anhand der zugesandten Unterlagen	4 Tage   16 LP
	🍷 4-tägige Exkursion inkl. theoretischem Update	Siehe Tabelle „Exkursion in die Champagne“

## Projektmodul

Im Projektmodul müssen 32 LP nachgewiesen werden.

Schwerpunktbereiche	Eigenleistungen	Gesamt 40 LP
<b>Individuelle Erkundungen</b>	🍷 Anmeldung und Zuteilung des Themas Individuelle Recherche und Sichtung der Website: Deutschland: <a href="http://www.champagne.de/">http://www.champagne.de/</a> International: <a href="http://www.champagne.fr/">http://www.champagne.fr/</a>	8 LP
	<b>Projektarbeit</b>	🍷 schriftliche Hausarbeit (12 Seiten) und Präsentation

## Exkursion in die Champagne – Inhalte

<b>Die Champagne und der Champagne</b>	Comité Champagne	Mission und Organisation Bureaux du Champagne weltweit AOC Champagne - Zahlen und Fakten Informationsquellen
	Die Champagne	Weinkultur Weintourismus Historie und Kultur der Region Champagne-Winzer Champagne-Häuser
	Der Champagne	Geschichten und Geschichte Geheimnisse des Champagners Champagne-Stile Champagne-Service Speisen und Champagne

Insgesamt müssen zum Zertifikatserwerb mindestens 120 LP erreicht werden. Geprüfte Sommelier IHK, Geprüfte Weinfachberater IHK und Wine Expert Gold (IHK) Absolventen bekommen auf das Basismodul 48 LP angerechnet. Weitere Anrechnungsoptionen auf Anfrage.

# Kontakt & Anmeldung

---

**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  
Weronika Gula  
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 Winninger 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.