

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 Bildungszentrums 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 Winner 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.

IHK Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Sake Seminar – Blended Learning WSET® Level 3 Award in Sake

Termine 2021



DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

in Kooperation mit:



IHK Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Sake Seminar

WSET® Level 3 Award in Sake

Sake unter der Lupe – ein neues Trendgetränk

Seit einigen Jahren explodiert der Bereich der Spirituosen förmlich mit neuen Entwicklungen, vor allem im Premiumbereich. Ob Whisky, Gin oder Vodka, alle Kategorien haben an Dynamik gewonnen und die Kreativität der Hersteller gefordert. Auch Sake ist davon betroffen: 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. Bei Weinliebhabern erfreut es sich der wachsenden Nachfrage. Die fein-fruchtigen Aromen und der einzigartige UMAMI-Geschmack faszinieren Sommeliers und Bartender in Metropolen wie New York, London, Paris und Berlin als Connaisseur-Tropfen und als idealer Speisebegleiter.

Ziel

Die umfassenden Informationen zu Geschichte, Reisanbau, Klassifikation, Herstellung, Sensorik ("The Systematic Approach to Tasting Sake®") sowie Food-Pairing bieten einen Einstieg zur Thematik Sake auf hohem und anspruchsvollem Niveau. Das neue Fachseminar Sake WSET® Level 3 schließt ab mit einer Prüfung der internationalen Bildungsinstitution Wine and Spirit Education Trust. Die Teilnehmer erhalten bei erfolgreichem Abschluss den international anerkannten WSET® Level 3 Award in Sake. Geleitet wird das Seminar von Frau Yoshiko Ueno-Müller, in Deutschland bekannt als Expertin für Sake und andere japanische Genussmittel, und seit Jahren als Dozentin an der Deutschen Wein- und Sommelierschule tätig.

Zielgruppe

Geprüfte Sommeliers, Weinfachberater, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK) sowie Assistant Sommeliers (IHK) und Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen aber auch Laien, die sich für das Thema interessieren.

Der Unterricht und die Prüfung finden in englischer Sprache statt. Angemeldete Teilnehmer erhalten Zugang zu Lehrgangunterlagen auf der Online-Lernplattform der DWS, ebenfalls in englischer Sprache.

Kosten

Die Seminargebühren betragen 1.230 € inklusive Sake-Verkostungsset, Online-Unterricht, Online-Tutorium während der Selbstlernphase sowie E-Book zum Seminar. In der Präsenzphase sind weitere Lehrmaterialien und die Prüfungsgebühr sowie Gerolsteiner Mineralwasser und Pausensnacks inbegriffen.

Fördermöglichkeiten

finden Sie unter: www.gbz-koblenz.de

Termin

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

10.08. – 07.09.2021

Online-Unterricht: 4x 3 UE

Online-Selbstlernphase: 6 UE

Präsenzphase: 18 UE

Anmeldung

Weronika Gula (Seminarorganisation)

Telefon: +49 (0)261 30489-31

E-Mail: gula@weinschule.com

Online-Anmeldung unter www.weinschule.com

Stundenplan

Online-Unterricht (4x 3 UE) zwischen 10. – 19.08.2021 | Dienstags + Donnerstags 17.00 – 19.15 Uhr

Registrierung, Einführung, Überblick

Einführung: Produktions- und Etikettenbegriffe, Wiederholung des Onlinewissens

Einführung Sakeverkostung

Pause

Wie man ein Sake-Etikett liest: Kanji Satz 2

Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Reis-Optionen

Mittagspause

Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Wasser-Optionen

Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Koji-Optionen

Verkostungsübung, Wiederholung Theorie (Teil 1)

Selbstlernphase: 20.08. – 05.09.2021

Präsenzunterricht Termin 9.00 – 18.15 Uhr

Wiederholung des Gelernten Tag 1 (Kanji Etiketten-Quiz)

Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Hefe-Optionen

Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Shubo-Optionen

Pause

Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Moromi-Optionen

Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Press-Optionen

Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Ausbau-Optionen, Lagerung

Mittagspause

Globale Sake-Industrie, einschließlich Regionalität bei Sake

Sakeproduktion außerhalb Japans

Verkostungsübung, Wiederholung Theorie (Teil 2)

Prüfungstag Termin 9.00 – 16.30 Uhr

Wiederholung des Gelernten – alles im Zusammenhang gesehen

Spezielle Sake-Kategorien

Pause

Präsentieren, Diskutieren und Verkaufen, einschließlich Serviertemperaturen bei Sake

Mittagspause

Letzte Wiederholung, Fragenrunde

Prüfung

Verabschiedung