

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.

Geprüfter Sommelier IHK

Fachrichtungen Gastronomie und Handel
Termine 2021



© Unsplash: rawpixel, jaywennington / scovin

Geprüfter Sommelier IHK

Fachrichtungen Gastronomie und Handel

EXKLUSIV BEI DER DWS:
Zugang auf E-Book-Plattform „Special
Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.

Der Beruf des Sommeliers nimmt in der gehobenen Gastronomie und im anspruchsvollen Weinfachhandel die Rolle des Genussexperten ein. Seine vornehmste Aufgabe dabei ist, den anspruchsvollen Gast bzw. Kunden mit Hilfe umfassender Weinkenntnisse kompetent zu beraten und Hilfestellung für eine gewünschte Kombination von Speisen und Wein zu geben.

Mit seinem erlernten Wein- und Genussinstrumentarium handelt er kompetent und zielsicher in den vielschichtigen Herausforderungen des Marktes.

Die Teilnehmer erhalten bei erfolgreichem Abschluss gleichzeitig den international anerkannten WSET®-Abschluss Level 3 Award in Wines. Darauf aufbauend bietet sich den Absolventen die Möglichkeit, ihre Kompetenzen zu vertiefen und mit dem renommierten WSET® Level 4 Diploma oder Geprüfter Sommeliermeister ein Branchenprofi mit hohem USP zu werden.

Zielgruppe

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

Zulassungsvoraussetzungen

Siehe Rechtsvorschrift für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Sommelier unter www.ihk-koblenz.de

Dauer

320 UE Präsenz, 80 UE Online

Termine

Berlin
19.07.2021 - 11.03.2022 (LZ)
Hamburg
25.01. - 28.10.2021 (TZ)
Koblenz
04.01. - 26.02.2021 (VZ)
08.03. - 30.07.2021 (TZ)
06.09.2021 - 26.08.2022 (LZ)

LZ = Langzeit, ca. 12 Monate
TZ = Teilzeit, Koblenz ca. 4,5 Monate
Berlin/Hamburg ca. 9 Monate
VZ = Vollzeit, ca. 2 Monate
FZ = Flexzeit, ca. 8 Monate

Kosten

Die Lehrgangsgebühren betragen 4.775 € in Koblenz und 4.975 € in Hamburg und Berlin, jeweils inkl. 380 € DWS-Einschreibungsentgelt.
Inkludiert ist der Zugang zu allen Online-Lernplattformen der Deutschen Wein- und Sommelierschule und ihrer Kooperationspartner (Online Weincampus Moodle, Special Interest Portal (SIP), in dem studienrelevante Literatur (eBooks) aus dem Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart zur Verfügung steht, Zugang zum Weinportal Wein-Plus), WSET® Level 3 Award in Wines Studienpaket und Prüfungsgebühren, Verkostungsweine, Gerolsteiner Mineralwasser sowie zwei Kaffeepausen pro Tag. Berechnung der IHK Prüfungsgebühren erfolgt durch die IHK Koblenz. Fördermöglichkeiten unter www.ihk-koblenz.de oder www.gbz-koblenz.de

Anmeldung

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

Online-Anmeldung unter www.weinschule.com

Förderfähig nach
Aufstiegs-BAföG

Neu:
FLEXZEIT

Modulstruktur

Weiterbildung zum Geprüften Sommelier IHK

UE	Thema	Inhalte
40	Sensorik	Weinbau, Kellerwirtschaft, Food-Pairing, Weinanalyse
8	Biologischer Weinbau	Grundlagen Weinbau und Weinbereitung, Biologisch-Dynamischer Weinbau, Piwi
16	Weinrecht	Europäisches Weinrecht, Deutsches Weinrecht, Bundesrecht und Länderrecht
8	Deutschland	Anbaugebiete und Länderrecht
8	Österreich	Niederösterreich, Burgenland, Steiermark
24	Frankreich	Elsass, Bordeaux, Sud-Ouest, Beaujolais, Rhône, Burgund, Loire, Champagne, Provence, Languedoc-Roussillon
24	Italien	Piemont, Lombardei, Friaul, Venetien, Emilia-Romagna, Marken, Ligurien, Toskana, Umbrien, Latium, Kampanien, Sardinien, Abruzzen, Molise, Puglia, Basilikata, Kalabrien, Sizilien
16	Spanien	Andalusien, Aragón, Cataluna, Extremadura, Galicia, Castilla-La-Mancha, Murcia, Bierzo, Rioja, Utiel-Requena, Cava, Sherry, Ribera del Duero, Rioja, Navarra, Penedes, Valdepeñas, Valencia, Yecla
8	Portugal	Barraida, Dão, Douro, Beiras, Vinho Verde, Extremadura, Tejo, Sétubal, Alentejo, Madeira
4	Weinländer Mittelmeer	Ungarn, Tschechien, Slowakei, Slowenien
4	Weinländer Mitteleuropa	Kroatien, Griechenland, Zypern, Türkei, Libanon, Israel, Nordafrika
4	Weinländer Osteuropa und Asien	Rumänien, Moldawien, Bulgarien, Georgien, Armenien, Aserbaidschan, China, Indien, Japan, Thailand, Vietnam, Korea, Myanmar
4	Schweiz	Wallis, Waadt, Genf, Neuenburg & Drei-Seen-Region, Ostschweiz, Tessin
16	Übersee	Südamerika, Australien, Neuseeland, Nordamerika, Südafrika
8	Service & Kommunikation	Wein- und Menükarte, Wein- und Getränkeservice, Berufsbild des Sommeliers
4	Wine in Moderation	Wein und Gesundheit
16	Betriebswirtschaft	Rechtliche Rahmenbedingungen, Einkauf, Steuerrechtliche Rahmenbedingungen, Lagerhaltung, Finanzebene, Controlling, Strategische Planung
16	Marketing & Marketingprojekt	Schlüsselbegriffe, Marktforschung, Marketinginstrumente, Controlling, Projektpräsentation
24	Spirituosenkunde	Grundlagen der Destillation, Liköre, Vodka, Rum, Tequila, Obst- und Weinbrände, Whiskey, Cognac, Cocktails, Barpraxis
8	Wein aktuell	Neuen Weinstilen auf der Spur
24	Spezielle Sensorik	Kaffee, Kakao und Tee, Käse, Bier, Sake, Zigarre, Wasser und Fruchtsaft
32	WSET® Prüfungstraining Themenübergreifende Specials	Verkostungen nach SAT®, Wiederholung, Vertiefung, Prüfung WSET® Level 3 Award in Wines
8	Praktisches Training	Prüfungsvorbereitung zum Geprüften Sommelier IHK

320 + 80 Präsenzunterricht
Online-Weincampus DWS

400 Unterrichtseinheiten gesamt

(Aktualisierungen vorbehalten)