

Seminarangebot 2021

Deutsche Wein- und Sommelierschule



© Sonya Kamozy - Adobe Stock

DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Wir sind für Sie da!

Beratung & Buchung



Weronika Gula

Produktmanager

+49 (0) 261 30489-31

gula@weinschule.com



Petra Treis

Produktmanager

+49 (0) 261 30489-45

treis@weinschule.com



Johannes Steinmetz

Leiter Deutsche Wein- und Sommelierschule

+49 261 (0) 30489-12

steinmetz@weinschule.com

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
- 30 Barista (IHK)
- 32 Bierbotschafter (IHK)
- 34 Bier richtig präsentieren
- 35 Sensorik Intensiv Seminar
- 36 Genussentdeckerseminar
- 37 Der professionelle Weinprobenleiter
- 38 Barkeeper (IHK) Professional Expert in Spirits (CCI)
- 39 Fördermöglichkeiten
- 40 Unsere Kooperationspartner

Weitere Informationen finden Sie
unter www.gbz-koblenz.de



facebook.com/GBZKoblenz

facebook.com/DeutscheWeinUndSommelierschule

Geprüfter Sommeliermeister IHK

WSET® Level 4 Diploma in Wines



Weiterbildung

Geprüfter Sommelier IHK

WSET® Level 3 Award in Wines



Weiterbildung

Assistant Sommelier (IHK)

WSET® Level 2 Award in Wines



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

Die Sommelierfamilie der DWS

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



Duale Weinweiterbildung



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

Starttermin	Preis
21.06.21	WSET® New Diploma in Wines: 5.730 €
Seminarort: Koblenz / Neustadt/ Wstr.	Geprüfter Sommeliermeister IHK: 6.635 € Dual: 8.830 € inkl. 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.

Termine

Infoveranstaltung: 17.04.2021

Ort: GBZ Koblenz

Fordern Sie unser NEW Concept WSET® Level 4 Diploma 2021-22 with Exam- and Registration Dates, Academic Year 2021-22 unter gula@weinschule.com an.

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 19.07.21 (TZ)	320 UE	4.975 € (B)
Hamburg 25.01.21 (TZ)	Präsenz,	4.975 € (HH)
Koblenz 04.01.21 (VZ)	80 UE Online	4.775 € (KO)
08.03.21 (TZ)		inkl. 380 €
06.09.21 (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
-  Grundlagen der Weinsensorik
-  Europäisches und Deutsches Weinrecht
-  Alle bedeutenden Weinländer
-  Weinmarketing
-  Betriebswirtschaftliche Grundlagen
-  Biologischer Weinbau
-  Sensorik von Speise und Wein sowie Käse und Wein
-  Menü- und Getränkekarte
-  Spirituosenkunde, alkoholfreie Getränke, Bier
-  Arbeiten am Tisch des Gastes
-  Wein & Gesundheit
-  WSET® Prüfungsgebühren und Studienpaket Level 3 Award in Wines

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

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

Assistant Sommelier (IHK)

Zertifikatslehrgang

kombiniert mit WSET® Level 2 Award in Wines



© Ilishat - Adobe Stock

Seminarorte & Starttermine

siehe unten

Dauer

50 UE an
5 Tagen

Preis

1.470 €
inkl. 180 €
Zertifikats-
entgelt

Starttermine

Berlin	22.03.21
Bad Kreuznach	22.03.21, 22.11.21
Dresden	19.04.21, 06.09.21
Freudenstadt	04.05.21, 19.10.21
Hamburg	15.02.21, 06.09.21
Koblenz	08.02.21, 13.09.21
Maring-Noviant	02.08.21
Markt Nordheim	03.05.21, 18.10.21
Neustadt/Wstr.	16.01.21, 08.11.21
Salem	12.04.21, 04.10.21

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.

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

Wein-Knigge – Professioneller Service

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 29.01.21	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
inkl. WSET® Level 2 Award in Wines

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Hamburg 09.08.21	80 UE an 10 Tagen	2.230 € inkl. 180 € 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 und zusätzlich den international anerkannten WSET®-Abschluss Level 2 Award in Wines.

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

Weinkulturexperte (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

Fachsommelier (IHK) Biologischer Weinbau

15.08. - 17.08.21 Exklusiv 3 Tage DWS on Tour

Fachsommelier (IHK) Champagne

16.05. - 19.05.21 oder
19.05. - 22.05.21 (Ay/Frankreich u.a.)

Spezialseminar Wein und Atmosphäre

24.04.21 (Maring-Noviant, Weingut Timo Dienhart)
31.07.21 (Winningen, Weingut Heymann-Löwenstein)
02.10.21 (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.

Zulassungsvoraussetzungen: bitte anfragen

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



Aufbauseminar zum
Weinkulturexperten (IHK)



Wein und Atmosphäre

	Dauer	
Maring-Noviant	24.04.21 16 UE	450 €
Winningen	31.07.21 an 2 Tagen	
Salem	02.10.21	

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 Weinkulturexperten (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	Inszenierung von Wein
Wein und Terroir	Wein und Sprache
Neue Ästhetik	Weinsensorik aus kulturwissenschaftlicher Perspektive
Atmosphärische Gestaltung	
Wein und Geschichte	

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren
Sonderflyern: 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
inklusive WSET® Level 2 Award in Wines

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 26.03.21	64 UE an 4 Wochen- enden	1.890€ inkl. 300 € 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	Technologie der Süßwein- und Likörweinbereitung
Sensorische Ausbildung	Deutsche Anbaugebiete und Länderrecht
Nationales und Internationales Weinrecht	
Technologie der Schaumweinbereitung	

Zum IHK-Zertifikat „Wine Expert Bronze“ wird der international anerkannte WSET®-Abschluss Level 2 Award in Wines erworben.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren
Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine

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

Wine Expert Silber (IHK)



inklusive WSET® Level 3 Award in Wines – Teil 1

Zertifikatslehrgang

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 06.08.21	64 UE an 4 Wochen- enden	1.960 € inkl. 180 € 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.

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.

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

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



Wine Expert Gold (IHK)

inklusive WSET® Level 3 Award in Wines – Teil 2

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 21.01.22	64 UE an 4 Wochen- enden	2.140 € inkl. 180 € Zertifikats- entgelt



Zertifikatslehrgang
inkl. 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

Zum IHK-Zertifikat „Wine Expert Gold“ wird der international anerkannte WSET® Abschluss Level 3 Award in Wines erworben.

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.

Zulassungsvoraussetzungen: Wine Expert Silber (IHK)

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

International



WSET® Level 2 Award in Wines



Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Hamburg	26.04.21 30 UE an 3 Tagen	849 €

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	Süßweine der Welt
Etiketten Terminologie	Likörweine der Welt
Stillweine der Welt	Praktische Übungen und Prüfungstraining
Schaumweine der Welt	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	20.09.21	50 UE an 6 Tagen
Hamburg	23.08.21	
Koblenz	01.03.21, 11.10.21	
Neustadt/Wstr.	15.11.21	

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	Stillweine der Welt
Faktoren, die Stil, Qualität und Preis von Wein beeinflussen	Schaumweine der Welt
	Gespritete Weine der Welt

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: 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

Blended Learning



Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz	10.08.21	1.230 €
	Online - Unterricht	inkl. 300 € 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.

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft



Fachseminare Wein-Englisch

Online Intensivseminare

Seminarort & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 07.05. oder 27.11.21	10 UE/Modul	230 €/Modul, 590 € bei Komplett- buchung (3 Tage)
08.05. oder 28.11.21		
09.05. oder 29.11.21		

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.

Sud de France Master-Level Programm

International



Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 18.04.21	20 UE an 2 Tagen	299 €

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.

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeiter der Gastronomie oder Hotellerie





Barista (IHK)

Zertifikatslehrgang

Seminarort & Starttermin*

Koblenz

Dauer

50 UE
an 5 Tagen

Preis

1.570 €
inkl. 180 €
Zertifikats-
entgelt

Inhalte

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

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.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

*Angabe des Starttermins in Kürze auf unserer Webseite

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeiter in Gastronomie, Hotellerie und des Kaffeehandels



Bierbotschafter (IHK)

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
siehe nächste Seite	56 UE an 6 Tagen	1.620 € inkl. 180 € Zertifikats- entgelt



Zertifikatslehrgang

Beschreibung

Im Zertifikatslehrgang Bierbotschafter (IHK) lernen die Teilnehmer Biergenuss zum Erlebnis zu machen, professionelle Verkostungen durchzuführen und dafür eine angemessene Atmosphäre zu schaffen.

Termine

Bamberg	21.06.21, 20.09.21
Dortmund	06.09.21
Dresden	04.05.21
Düsseldorf	12.04.21
Ehingen	25.10.21
Einbeck	11.10.21
Haltern am See	08.03.21
Hamburg	22.03.21
Koblenz	01.03.21
Trier	03.05.21

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.

Zulassungsvoraussetzungen: keine

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

Bier richtig präsentieren

Der Biersommelier in der Gastronomie



Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 12.03.21	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 stilsicher 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.

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 29.05.21 20.11.21	16 UE an 2 Tagen	425 €

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

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeiter in Gastronomie und Handel, Auszubildende und Genussinteressierte

Genussentdeckerseminar

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 17.01.21	8 UE an 1 Tag	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

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 28.08.21	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

Barkeeper (IHK) Professional Expert in Spirits (CCI)

Zertifikatslehrgang
inklusive WSET® Level 2 Award in Spirits

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz	25.05.21	70 UE
	13.09.21	an 7 Tagen
		2.490 €
		inkl. 300 € 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 „Spirituosenfachexperte (IHK)“ erwerben, steht einer Laufbahn in gehobenen Bar- und Gastronomiebetrieben nichts mehr im Wege. Die Teilnehmer erhalten nach erfolgreichem Abschluss nach drei Tagen das internationale Zertifikat WSET® Level 2 Award in Spirits, nach weiteren zwei Tagen das IHK-Zertifikat „Spirituosenbotschafter (IHK)“, welches besonders für den Spirituosenhandel von Vorteil ist, und nach weiteren zwei Tagen das IHK-Zertifikat „Barkeeper (IHK) Professional Expert in Spirits (CCI)“, welches speziell im Barbereich einen weiteren Wettbewerbsvorteil markiert.

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-bafog.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

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

Steuerliche Berücksichtigung

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



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



GEROLSTEINER®



Das Wasser mit Stern



ZWIESEL KRISTALLGLAS



Doemens 



Kontakt

**Gastronomisches Bildungs-
zentrum 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.