

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
Weronika Gula
+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 Winauer 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

WSET® Level 3 Award in Wines

Termine 2022



DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

in Kooperation mit:



IHK Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

WSET® Level 3 Award in Wines

WSET® Level 3 Award in Wines

Mit Level 3 Award in Wines erhalten Sie einen umfangreichen Überblick über die weltweite Produktion von Wein und deren wirtschaftliche Bedeutung auf den Weltmärkten. Sie erarbeiten sich ein fundiertes Expertenwissen und lernen die professionelle Einschätzung von Weinen unter Qualitäts- und Handelspreisaspekten. Besonderes Augenmerk wird auf die Verkostungstechnik und die Kommunikation von Wahrnehmung und Weinkenntnissen gelegt. Nach Abschluss des WSET® Level 3 Award in Wines sind Sie nicht nur in der Lage, Weine fachkundig und analytisch zu verkosten, sondern können ebenfalls Faktoren bestimmen, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen.

Die Absolventen erhalten die Möglichkeit zur Teilnahme am WSET® Level 4 New Diploma in Wines Studienprogramm.

Zielgruppe

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

Zulassungsvoraussetzungen

keine

Kosten

Die Lehrgangsgebühren betragen 1.470 €, inklusive Schulungsunterlagen, Studienpaket und Prüfungsgebühren WSET® Level 3 Award in Wines, Verkostungsweine, sowie Gerolsteiner Mineralwasser und zwei Kaffeepausen pro Tag.

Fördermöglichkeiten

Finden Sie unter: www.gbz-koblenz.de

Termine

Essen Schloss Schellenberg

12.09.2022

Berlin

17.10.2022

Hamburg

15.08.2022

Koblenz

07.04.2022, 24.10.2022

Neustadt/Wstr.

07.11.2022

Intensivseminar: Englische Weinfachsprache

Die DWS bietet spezielle englische Fachseminare für Sommeliers und Absolventen mit ähnlichen Qualifikationen an, von denen Sie profitieren können. Mit 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.

Rahmenplan

Sprachtraining Englisch

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unserem Sonderflyer:
www.weinschule.com

Tag	Zeit	Thema	Zeit	Thema	UE
Mo	9.00 - 12.15	Lektion 1: Die Rebe und ihre Umwelt Einführung: Systematisches Verkosten (SAT)	13.15 - 16.30	Lektion 2: Gemeinsame Elemente der Weinbereitung und SAT <i>Sensorik für die Praxis</i> Sensorik von Speise und Wein Praktische Übungen und Prüfungstraining	8
Di	9.00 - 12.15	Lektion 3: Weiß- und Süßweinbereitung und SAT Gesetzliche Bestimmungen, Qualität und Preis	13.15 - 16.30 17.00 - 19.00	Lektion 4: Rot- und Roséweinbereitung und SAT Gesetzliche Bestimmungen, Qualität und Preis Workshop 1: Sommelierkompetenz, Food-Pairing und Weinservice	9
Mi	9.00 - 12.15	Lektion 5: Stillweine der Welt 1 (Frankreich und SAT)	13.15 - 16.30	Lektion 6: Stillweine der Welt 2 (Deutschland-Österreich-Ungarn-Griechenland und SAT)	8
Do	9.00 - 12.15	Lektion 7: Stillweine der Welt 3 (Italien-Spanien-Portugal und SAT)	13.15 - 16.30 17.00 - 19.00	Lektion 8: Stillweine der Welt 4 (Nord- und Südamerika und SAT) Workshop 2: WSET® Prüfungsvorbereitung	9
Fr	9.00 - 12.15	Lektion 9: Schaumweine der Welt (Schaumweinproduktion-Schaumweinstile und SAT)	13.15 - 16.30	Lektion 10: Gespritete Weine der Welt (Sherry-Portwein-Gespritete Muscat-Weine und SAT)	8
Sa	9.00 - 12.15	Lektion 11: Stillweine der Welt 5 (Südafrika-Australien-Neuseeland und	13.15 - 16.30	Prüfung WSET® Level 3 Award in Wines Teil 1: Verkostung (30 Min.) Teil 2: Theorie (120 Min.)	8

(Aktualisierungen vorbehalten)

Impressionen aus der Weiterbildung

