

Seminarangebot 2024

Deutsche Wein- und Sommelierschule



© LIGHTFIELD STUDIOS - stock.adobe.com

DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Wir sind für Sie da!

Beratung & Buchung

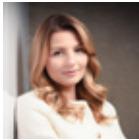


Celine Buck

Produktmanagerin

☎ +49 (0) 261 30489-31

✉ buck@weinschule.com



Weronika Gula

Produktmanagerin

☎ + 49 (0) 261 30489-11

✉ gula@weinschule.com



Petra Treis

Stv. Leiterin Deutsche Wein- und Sommelierschule

☎ + 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 Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in IHK / WSET® Level 4 Diploma in Wines
- 8 Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière IHK
- 10 Assistent Sommelier/Sommelière (IHK)
- 12 Wein-Knigge – Professioneller Service
- 13 Weinfachmann/-frau (IHK)
- 14 Fachsommelier/Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK)
- 16 Champagne Specialist (CIVC)
- 18 WSET® Level 1 Award in Wines
- 19 WSET® Level 2 Award in Wines
- 20 WSET® Level 3 Award in Wines
- 21 WSET® Level 1 Award in Sake
- 22 WSET® Level 3 Award in Sake
- 25 Sud de France Master-Level Programm
- 26 Fachsommelier/-sommelière (IHK) Barista
- 28 Bierbotschafter/-in (IHK)
- 30 Sensorik Intensiv Seminar
- 31 Genussentdeckerseminar
- 32 Barkeeper/-in (IHK) / Professional Expert in Spirits (CCI)
- 34 Der/die professionelle Weinprobenleiter/-in
- 35 Fördermöglichkeiten
- 36 Unsere Kooperationspartner

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



facebook.com/GBZKoblenz

facebook.com/DeutscheWeinUndSommelierschule



@gastronomischesbildungszentrum

@deutscheweinundsommelierschule



Geprüfte/-r Sommeliermeister/in IHK

WSET® Level 4 Diploma in Wines



Weiterbildung

Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière IHK

WSET® Level 3 Award in Wines



Weiterbildung

Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)

WSET® Level 2 Award in Wines



Mit System zum/zur Sommelier/Sommelière

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/-expertinnen ausgebildet, die mit der IHK-Zertifikatsprüfung oder der öffentlich-rechtlichen Prüfung zum/zur Sommelier/Sommelière 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/zur IHK Geprüften Sommelier/Sommelière. Mit seinem/ihrer Wein- und Genussinstrumentarium handelt er/sie kompetent und zielsicher in den vielschichtigen Herausforderungen des Marktes.

In den letzten Jahren hat unser langjähriges Einzelkind ebenso charaktervolle Geschwister bekommen: Den/die Assistant Sommelier/Sommelière (IHK) als idealen Einstieg für Branchenneulinge in die faszinierende Welt der Sommelierkunst und den/die geprüfte/-n Sommeliermeister/-in 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

Geprüfte/-r Sommeliermeister/in IHK/ WSET® Level 4 Diploma in Wines

Duale Weinweiterbildung



Starttermin	Preis
17.06.2024	WSET® Diploma in Wines (Englisch): 6.400 €
Seminarort: Koblenz / Neustadt/ Wstr.	Geprüfter Sommeliermeister IHK: 7.900 € Dual: 9.700 € inkl. 480 € Einschreibungsentgelt

Förderfähig nach Aufstiegs-BAföG

Beschreibung

Der neuen Aufstiegsfortbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in IHK liegt die besondere Rechtsvorschrift der IHK Koblenz für die Höhere Berufsbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in zugrunde. Der/die Geprüfte Sommeliermeister/-in 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/Sommelières, Geprüfte Weinfachberater/-innen sowie Absolventen und Absolventinnen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Abschlüssen.

Komplementär zum Abschluss Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in 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/-innen, die die Prüfungen ablegen möchten, müssen im Besitz des WSET® Level 3 Award in Wines sein.

Termine

KOSTENLOSE INFOVERANSTALTUNG: 16.03.2024

Ort: Online

Fordern Sie unser Concept WSET® Level 4 Diploma 2024-2025 with Exam- and Registration Dates, Academic Year 2024-2025 unter treis@weinschule.com an.

Zulassungsvoraussetzungen: Erfolgreicher Abschluss des WSET® Level 3 Award in Wines für das WSET® Diploma. Die Zulassungsvoraussetzungen für den/die Geprüfte/-n Sommeliermeister/-in IHK finden Sie unter www.bit.ly/Sommeliermeister.

Zielgruppe: IHK geprüfte/-r Weinfachberater/-in, IHK geprüfte/-r Sommelier/Sommelière, Staatlich geprüfte/-r Sommelier/Sommelière, Weinakademiker/-in

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



Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière IHK

Fachrichtungen Gastronomie und Handel inklusive
WSET® Level 3 Award in Wines

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-SOM

Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung
vor der Industrie- und Handelskammer

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 08.01.2024 (VZ) 04.03.2024 (TZ) 02.09.2024 (LZ)	320 UE Präsenz, 80 UE Online	6.400 € (KO) 6.700 € (B + NST) inkl. 380 € Ein- schreibungsentgelt
Berlin 18.03.2024 (LZ)		
Neustadt Termine auf Anfrage		

Förderfähig nach Aufstiegs-BAföG

Beschreibung

Der Beruf des/der Sommeliers/Sommelière nimmt in der gehobenen Gastronomie und im anspruchsvollen Weinfachhandel die Rolle des/der Genussexperten/-expertin ein. Seine/ihre 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/zur IHK geprüften Sommelier/Sommelière

Mit den neuen flexiblen Zeitmodellen möchte die Deutsche Wein- und Sommelierschule jedem/-r Interessenten/ Interessentin einen ganz individuellen Karriereweg zum/zur IHK geprüften Sommelier/Sommelière ermöglichen. Passgenaue Unterstützungsangebote und das große Spektrum an Studienmaterialien und Online-Tools machen es möglich, dass jeder Teilnehmende 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 Teilnehmenden einen individuellen Karriere- und Weiterbildungsplan entwickeln.

Inhalte

- 🍷 Weinbau- und Kellertechnik
- 🍷 Grundlagen der Wein-
sensorik
- 🍷 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

Allen Teilnehmenden 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

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

Zulassungsvoraussetzungen: bitte anfragen
Zielgruppe: Winzer/-innen, Köche/Köchinnen,
Weinfachleute aus der Gastronomie und dem Handel,
Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels
und der Tourismuswirtschaft, die ihre Weinkompetenz
erweitern wollen

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

Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)

Zertifikatslehrgang
kombiniert mit WSET® Level 2 Award in Wines



Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
siehe unten	50 UE an 5 Tagen	1.820 € inkl. 180 € Zertifikats- entgelt

Starttermine

Neustadt a. d. Weinstr.	13.01.2024, 07.10.2024
Koblenz	22.01.2024, 09.09.2024
Berlin	05.02.2024
Essen	18.03.2024, 19.08.2024, 04.11.2024
Bad Kreuznach	08.04.2024, 18.11.2024
Salem	08.04.2024, 21.10.2024
Hamburg	22.04.2024
Maring Noviad	03.06.2024

Beschreibung

Im IHK-Zertifikatslehrgang Assistant Sommelier/Sommelière können Mitarbeitende 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/-e Assistant Sommelier/Sommelière (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



© MarkSvallow - iStock

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-ASSOM

Bei erfolgreicher Teilnahme erhalten die Teilnehmenden das IHK-Zertifikat „Assistant Sommelier/Sommelière“ und gleichzeitig das international anerkannte WSET®-Certificate Level 2 Award in Wines.

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

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

Wein-Knigge – Professioneller Service

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-WEKNI



Weinfachmann/-frau (IHK)

Zertifikatslehrgang mit drei Zertifikatsabschlüssen
auf nationaler und internationaler Ebene!
Inkl. WSET® Level 3 Award in Wines

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-WFM

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 14.06.2024	16 UE an 2 Tagen	425 €

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
- Arbeiten am Tisch des Gastes
- Wein- und Getränkeservice
- Internationale Besonderheiten
- Professionelles Auftreten
- Service-Techniken

Dieses Seminar kann auch als professionelle Vorbereitung auf den Zertifikatslehrgang Assistant Sommelier/Sommelière (IHK) genutzt werden.

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: IHK geprüfte/-r Weinfachberater/-in, IHK geprüfte/-r Sommelier/Sommelière, Staatlich geprüfte/-r Sommelier/Sommelière, Weinakademiker/-innen und Genussinteressierte

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 16.09.2024	80 UE an 10 Tagen	3.150 € inkl. 180 € Zertifikats- entgelt

NEUES KONZEPT

Beschreibung

Ihr Ziel sind fundierte Kenntnisse in der Weinsensorik? Sie haben einfach Spaß am Wein? Sie wollen sich beruflich verändern und verbessern? Der/die Weinfachmann/-frau ist der ideale Lehrgang für Fortgeschrittene in der Weinbranche. 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. Zum neuen Konzept gehört bei erfolgreicher Teilnahme ein dreifacher Zertifikatsabschluss: IHK-Zertifikat zum/zur Weinfachmann/-frau, der/die Anerkannte/-r Weinberater/-in DWI und das WSET® Level 3 in Wines.

Inhalte

- Weinbau und Kellerwirtschaft
- Weinland Italien
- Sensorik und Weinkommunikation
- Weinländer Südafrika, Chile, Australien
- Weinland Deutschland
- Weinland Österreich
- Weinland Frankreich
- Weinland Spanien

Zulassungsvoraussetzungen: keine

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



Fachsommelier/Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK)

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-FSBIO

Zertifikatslehrgang

Seminarorte & Starttermine

Bollschweil 08.01.2024

Preis

2.450 €



Beschreibung

Die Zukunft der Weinwirtschaft ist grün, in Produktion, Handel, Tourismus und Gastronomie. Die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS) hat sich diese Erkenntnis früh zu eigen gemacht und bietet für dieser Zukunftsperspektive einen eigenen Lehrgang zum Fachsommelier / zur Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK) an.

Wir wissen: Bio ist nicht gleich Bio. Es gibt Mindeststandards, aber auch Spezialisierungen wie biodynamischen Weinbau. Dazu kommen neue Erkenntnisse aus Forschung, Lehre und Produktion und ganz neue Trends, die sich im Umfeld der Bioweine entwickeln, wie Naturwein, Orangewein oder Amphorenwein. Es wird also höchste Zeit, dass Fachleute in der Beratung und der Vermittlung aktiv werden. Die Grundlagen des Bioweins werden zwar in der Sommelier/Sommelière-Weiterbildung behandelt, aber für alle, die mehr wissen wollen, bietet das neue Konzept faszinierend neue Möglichkeiten in dieses Zukunftsthema einzusteigen.

Für diesen neuartigen Kurs arbeitet die DWS eng mit ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau und dem Bildungshaus Kloster St. Ulrich, Landvolkshochschule, in Bollschweil und dem Beratungsdienst ökologischer Weinbau zusammen.

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

Zulassungsvoraussetzungen: bitte anfragen

Zielgruppe: Geprüfte Sommeliers/-sommelières, Weinfachberater/-innen, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK), Assistant Sommeliers/Sommelières (IHK), Absolventen und Absolventinnen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen

Champagne Specialist (CIVC)

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Berlin	29.07.2024	16 UE	725 €
Koblenz	14.09.2024	an 2 Tagen	

Beschreibung

Streben Sie eine Expertise im Bereich Champagner an? Unser Ausbildungsprogramm legt den Schwerpunkt darauf, Teilnehmer in den Kernkompetenzen des Beratens, Empfehlens, Servierens, Verkaufens und Kaufens von Champagnerweinen zu schulen. Dabei bauen wir auf dem fundierten Wissen des Champagne MOOC auf und vertiefen mit integrierten praxisorientierten Workshops und exklusiven Verkostungen Ihr Know-how. Entwickeln Sie sich zum Champagner-Experten und heben Sie Ihre Fähigkeiten im Umgang mit diesem edlen Tropfen auf ein neues Niveau.

Inhalte

- 🍷 Allgemeines, Verkostung, Champagner & Essen
- 🍷 Die Champenoise-Methode
- 🍷 Empfehlung, Servieren, Lagerung
- 🍷 Das Terroir des Champagners

Zulassungsvoraussetzungen: Abgeschlossenes Online-MOOC des Comité Champagne <https://www.champagne-mooc.com/>

Zielgruppe: Weinhändler/-innen, Sommeliers/Sommelière, Gastronomen, Führungskräfte, Käufer/-innen, Verkäufer/-innen in der Wein- und Spirituosenbranche, Weinprofis, Tourismusprofis, Weinjournalisten, Importeure, Studierende aus Hotellerie, Gastronomie und dem gehobenen Fachhandel

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

WSET® Level 1 Award in Wines

International

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-W1WINES

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Aachen 02.03.2024, 26.10.2024	8 UE	380 €
Berlin 19.02.2024, 22.07.2024		
Essen 26.01.2024, 26.04.2024, 31.08.2024, 12.10.2024		
Frankfurt 03.02.2024, 06.07.2024, 09.11.2024		
Hamburg 16.03.2024, 15.07.2024		
Ulm 15.03.2024		

Beschreibung

Der Lehrgang WSET® Level 1 Award in Wines bietet eine einfache Einführung in das Thema Wein. Grundlegende Kenntnisse von den wichtigsten Phasen des Traubenanbaus, den hauptsächlichen Weintypen und -stilen und von wesentlichen Eigenschaften werden vermittelt. Während der Veranstaltungen verkosten Sie 6 Weine und werden von den DozentInnen in die WSET Level 1 Systematisches Verkosten von Wein® eingeführt.

Inhalte

- 🍷 Weinproduktion
- 🍷 Lagerung und Servieren von Wein
- 🍷 Weintypen, Eigenschaften und Stile

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

Zulassungsvoraussetzungen: keine

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

WSET® Level 2 Award in Wines

International



www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-W2WINES

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Aachen 16.02.2024, 08.11.2024	30 UE	990 €
Frankfurt 08.04.2024, 28.10.2024	an 3 Tagen	
Hamburg 10.06.2024		
Neustadt a. d. Weinstr. 11.06.2024, 15.10.2024		
Ulm 23.10.2024		
Berlin 11.11.2024		

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.

Inhalte

- 🍷 Hauptrebsorten und die 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



www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-W3WINES

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Neustadt a. d. Weinstr. 08.04.2024, 06.11.2024	50 UE an 6 Tagen	1.890 €
Koblenz 26.02.2024, 21.10.2024		
Hamburg 14.10.2024		
Essen 15.01.2024, 25.11.2024		
Berlin 19.08.2024		

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

WSET® Level 1 Award in Sake

International

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-W1SAKE

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Berlin 15.04.2024	50 UE	1.890 €
Koblenz 23.02.2024, 15.07.2024, 11.08.2024	an 6 Tagen	

Beschreibung

Wie wird Sake richtig serviert? Welche Faktoren beeinflussen den Geschmack? Was sind die wichtigsten Stile und Typen? Das und vieles mehr lernen Sie in unserem WSET® Level 1 Award in Sake. Das Seminar ist eine Einführung in die Welt des Sake auf Anfängerniveau - ideal für Personen, die eine Karriere in der Branche anstreben oder auch für leidenschaftliche Sake-Interessenten. Nach Abschluss des WSET® Level 1 Award in Sake sind Sie in der Lage die Hauptkategorien von Sake aufzulisten, ihre bestimmenden Merkmale anzugeben und die Schlüsselprinzipien der Lagerung und dem Service in Verbindung mit Sake anzuwenden.

Inhalte

- 🍷 Die Grundprinzipien der Sake-Produktion
- 🍷 Faktoren, die den Geschmack von Sake beeinflussen
- 🍷 Die wichtigsten Typen und Stile von Sake
- 🍷 Die Beschreibung von Sake
- 🍷 Wie Sake serviert wird

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Geprüfte Sommeliers, Weinfachberater, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK) sowie Assistant Sommeliers (IHK) und Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen aber auch Interessierte Liebhaber

WSET® Level 3 Award in Sake

Blended Learning Lehrgang



www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-W3SAKE

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

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 21.04.2024	36 UE	1.050 € inkl. 300 € Zertifikatsentgelt

Exklusiv in Deutschland!

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.

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: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft





Sud de France Master-Level Programm

International



www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-SDF

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz	25.02.2024, 13.10.2024	20 UE an 2 Tagen
		485 €

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
- 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: Mitarbeitende der Gastronomie oder Hotellerie

Fachsommelier/-sommelière (IHK) Barista

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-FSB

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Auf Anfrage	50 UE an 5 Tagen	1.850 € inkl. 180 € Zertifikats- entgelt

Beschreibung

Der/die Fachsommelier/-sommelière (IHK) Barista ist der/die Allround-Fachmann/-frau rund um den Kaffee, der/die sein/ihr 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 Teilnehmenden haben nach Abschluss des Lehrgangs ebenfalls die Möglichkeit, die Prüfungen der SCA (Speciality Coffee Association) – Introduction into Coffee, Barista Level Foundation – abzulegen.



© Thongsuk - stock.adobe.com

Zertifikatslehrgang

Inhalte

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

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende in Gastronomie, Hotellerie und des Kaffeehandels

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

Bierbotschafter/-in (IHK)

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-BB

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Bamberg 26.02.2024, 10.07.2024, 18.11.2024	56 UE an 6 Tagen	1.850 € inkl. 180 € Zertifikats- entgelt
Bremen 12.02.2024		
Hamburg 02.09.2024		
Koblenz 11.03.2024		

Zertifikatslehrgang

Beschreibung

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

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/-innen, der Gastronomie, dem Handel und dem Tourismus auch bierinteressierte Individualpersonen

Sensorik Intensiv Seminar

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-SENS

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 04.05.2024, 23.11.2024	16 UE an 2 Tagen	540 €

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: Mitarbeitende in Gastronomie und Handel, Auszubildende und Genussinteressierte

Genussentdeckerseminar

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-GENUSS

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 21.01.2024, 22.09.2024	8 UE an 1 Tag	380 €

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: Mitarbeitende in Gastronomie und Handel, Auszubildende, Genussinteressierte und Semiprofessionals

Barkeeper/-in (IHK) Professional Expert in Spirits (CCI)

Zertifikatslehrgang
inklusive WSET® Level 2 Award in Spirits

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 04.06.2024	70 UE an 7 Tagen	2.850 € inkl. 300 € Zertifikats- entgelt

Beschreibung

Gute Barkeeper/-innen sind Entertainer/-innen, Zuhörer/-innen und Berater/-innen. 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.

Mit den Qualifikationen, die Sie im IHK-Zertifikatslehrgang „Spirituosenfachexperte/-expertin (IHK)“ erwerben, steht einer Laufbahn in gehobenen Bar- und Gastronomiebetrieben nichts mehr im Wege. Die Teilnehmenden erhalten nach erfolgreichem Abschluss nach drei Tagen das internationale Zertifikat WSET® Level 2 Award in Spirits, nach weiteren zwei Tagen das IHK-Zertifikat „Spirituosenbotschafter/-in (IHK)“, welches besonders für den Spirituosenhandel von Vorteil ist, und nach weiteren zwei Tagen das IHK-Zertifikat „Barkeeper/-in (IHK) Professional Expert in Spirits (CCI)“, welches speziell im Barbereich einen weiteren Wettbewerbsvorteil markiert.

Inhalte

-  Spirituosenkunde
-  Barkunde
-  Cocktailkunde
-  Allgemeine Getränkekunde
-  Cocktailpraxis



Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, aus der Barszene und Quereinsteiger/-innen im Gaststättengewerbe, die ihren Tätigkeitsbereich hinter der Bar gefunden haben und ihre Einsatzfähigkeit unter Beweis stellen möchten.

Der/die professionelle Weinprobenleiter/-in

www.gbz-koblenz.de
Webcode: D-WPL

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 31.08.2024	8 UE an 1 Tag	360 €

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/-innen, Mitarbeitende und Weinfachleute aus der Gastronomie und dem Handel

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-bafoeg.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/-innen und Existenzgründer/-innen. 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 Werbekosten geltend gemacht werden.

Unsere Kooperationspartner



ZWIESEL KRISTALLGLAS



Das Angebot des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz

Das GBZ bietet neben dem umfangreichen Portfolio der Weinweiterbildung weitere qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren - auch in den Bereichen Betriebswirtschaft & Management, Küche & Service und spezielle Ernährung & Diätetik:

Ein Auszug aus dem vielfältigen Programm der IHK-Akademie Koblenz:

- Hotelbetriebswirt/-in (IHK)
- Fernstudium Geprüfte/-r Veranstaltungsfachwirt/-in IHK
- Eventmanager/-in (IHK)
- Geprüfte/-r Küchenmeister/-in IHK
- Pâtissier/Pâtissière (IHK)
- Verpflegungsbetriebswirt/-in (IHK)
- Geprüfte/-r Diätkoch/-köchin IHK
- Fachkraft für klinische Diätetik (IHK)

...und vieles mehr - auch online!

Kontakt

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V.
Hohenfelder Str. 12
56068 Koblenz

+49 (0) 261 30489-43
kontakt@gbz-koblenz.de
www.gbz-koblenz.de

Das Angebot der IHK-Akademie Koblenz

Als Bildungseinrichtung der IHK Koblenz stellt die IHK-Akademie Koblenz qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung im kaufmännischen sowie technischen Bereich bereit. Durch das vielfältige Angebot von berufsbegleitenden Lehrgängen sowie einer Vielzahl an ein- bis mehrtägigen Seminaren lassen sich die Bildungsangebote sehr gut in den Berufsalltag integrieren.

Ein Auszug aus dem vielfältigen Programm der IHK-Akademie Koblenz:

- Ausbildung der Ausbilder
- Führungskräfte-seminare & -trainings
- Recruiter/-in (IHK)
- Social Media Manager/-in (IHK)
- Online Marketing Manager/-in (IHK)
- Datenschutzbeauftragte/-r (IHK)
- Finanzbuchhalter/-in (IHK)
- Seminare zu den Themen Microsoft Office (Word, Excel, Outlook, One Note), Microsoft365 und Adobe (Photoshop, InDesign, Illustrator)
- Brandschutzhelfer/-in

...und vieles mehr - auch online!

Kontakt

IHK-Akademie Koblenz e.V.
Josef-Görres-Platz 19
56068 Koblenz

0261 30471-0
info@ihk-akademie-koblenz.de
www.ihk-akademie-koblenz.de

Kontakt

**Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz e.V.**
**Deutsche Wein- und
Sommelierschule**

Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz

+49 (0) 261 30489-11
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 Bildungszentrums Koblenz e.V. (GBZ).**

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz (GBZ) ist eine selbstständige Bildungseinrichtung der Industrie- und Handelskammer Koblenz. Mit einem hoch qualifizierten Team, namhaften Dozierenden und modernster Ausstattung verfügen unsere Aus- und Weiterbildungsangebote über ein hohes Niveau. Sowohl in Bezug auf Praxiserfahrung, didaktische Kompetenz, aber auch bei digitalen Lernmethoden oder aktuellen technischen und handwerklichen Trends spielt das GBZ auch überregional auf Augenhöhe mit TOP-Bildungsinstituten der Gastronomie.

Kompetenz in Sachen Wein – lebendig, innovativ und informativ – führen wir unsere Seminarteilnehmenden durch die facettenreiche Welt der Weine. Aber auch die Praxis kommt nicht zu kurz. Im DWS-eigenen Weinberg in der bekannten Lage Wölsinger Uhlen an der Mosel begleiten die Lehrgangsteilnehmenden mit körperlichem Einsatz den weinbaulichen Werdegang vom Rebschnitt bis zur Lese.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. 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.