

Fachsommelier/-sommelière Nachhaltigkeit (IHK)

Masterclass Nachhaltigkeit / Sustainability

Neues Konzept –
Blended Learning



© Pixel-Shot – Adobe Stock

DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

IHK Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

in Kooperation mit:



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

Fachsommelier/-sommelière Nachhaltigkeit (IHK)

Masterclass Nachhaltigkeit / Sustainability

Der IHK-Zertifikatslehrgang „Masterclass Nachhaltigkeit - Fachsommelier/-sommelière Nachhaltigkeit (IHK)“ zielt darauf ab, Fachkräfte aus der Gastronomie, dem Handel und angrenzenden Bereichen mit umfassendem Wissen und praktischen Fähigkeiten im Bereich der nachhaltigen Weinwirtschaft auszustatten. Das Programm strebt an, Teilnehmenden nicht nur ein tiefes Verständnis für die ökologischen, sozialen und ökonomischen Aspekte der Nachhaltigkeit im Weinsektor zu vermitteln, sondern sie auch zu befähigen, dieses Wissen in ihren jeweiligen Arbeitskontexten anzuwenden und somit eine Vorreiterrolle in der Transformation zu einer nachhaltigeren Weinindustrie einzunehmen.

Entdecken Sie die Zukunft der Nachhaltigkeit im Weinsektor: Masterclass Nachhaltigkeit - Fachsommelier/-sommelière Nachhaltigkeit (IHK)

In einer Welt, in der Nachhaltigkeit zunehmend im Mittelpunkt unseres täglichen Lebens und unserer beruflichen Entscheidungen steht, setzt die Deutsche Wein- und Sommelierschule neue Maßstäbe mit dem innovativen IHK-Zertifikatslehrgang „Masterclass Nach-

haltigkeit - Fachsommelier/-sommelière Nachhaltigkeit (IHK)“. Diese umfassende Weiterbildung wurde speziell für Fachleute aus Gastronomie und Handel konzipiert, die ihr Wissen vertiefen und an der Spitze der nachhaltigen Praktiken im Weinsektor stehen möchten.

Wir verstehen die Herausforderungen, die eine berufliche Weiterbildung mit sich bringen kann. Deshalb bieten wir diesen Lehrgang als Blended-Learning Konzept an. Die Kombination aus Präsenzphasen, Live-Online Unterricht sowie Praktika ergibt eine perfekte Symbiose und ermöglicht es Ihnen, sich neues Wissen anzueignen und dieses nahtlos in Ihren Berufsalltag zu integrieren. Über die Dauer von ca. einem Jahr hinweg erhalten Sie tiefgreifendes Wissen und praktische Fähigkeiten, die Sie direkt in Ihrem beruflichen Umfeld anwenden können.

Termine & Kosten

Die aktuellen Termine und Preise finden Sie unter www.gbz-koblenz.de | Webcode D-FSNACH

Detaillierter Stundenplan auf Anfrage.



Christina Christiansen, Expertin für ganzheitliche Nachhaltigkeit, unterstützt Unternehmen auf ihrem Weg in eine nachhaltige Zukunft. Nach dem Studium der Politikwissenschaften (BA, MA) sowie eines 2-fach-Bachelors in VWL und Jura machte sich die Verhaltensökonomin 2021 selbstständig. Sie lehrt Unternehmen, Erfolg anhand von Nutzensgewinnen für Gesellschaft und Umwelt zu messen, fördert so Zusammenhalt und reduziert Fluktuation.

In den Lehrgangskosten inkludiert ist der Zugang zu allen Online-Lernplattformen der Deutschen Wein- und Sommelierschule und ihrer Kooperationspartner (Online Weincampus) Moodle, Special Interest Portal (SIP), in der studienrelevanten Literatur (eBooks) aus dem Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart zur Verfügung steht sowie Zugang zum Weinportal Wein-Plus. Inkludiert sind die Prüfungsgebühren, Verkostungsweine, Gerolsteiner Mineralwasser sowie zwei Kaffeepausen pro Tag. Fördermöglichkeiten finden Sie unter www.gbz-koblenz.de

Zielgruppe

Seit über 30 Jahren bildet die DWS nicht allein zum Geprüften Berufsspezialist/-in Sommelier/Sommelière weiter, sondern schult auch Weinbegeisterte für die gesamte Branche und die sinnliche Freude am Genuss. Der innovative IHK-Zertifikatslehrgang „Masterclass Nachhaltigkeit - Fachsommelier/-sommelière Nach-

haltigkeit (IHK)“ richtet sich dementsprechend an motivierte Fachleute aus der Gastronomie, dem Handel und angrenzenden Branchen sowie Winzer/-innen und Önolog/-innen, die ihr Wissen im Bereich der nachhaltigen Weinwirtschaft erweitern möchten und an Personen, die bereits erworbene Kompetenzen aus früheren Lehrgängen und Seminaren nachweisen können, wie zum Beispiel Geprüfte Sommeliers/Sommelières IHK und Geprüfte Weinfachberater/-innen IHK, Wine Experts (IHK), Assistant Sommeliers/Sommelières (IHK) sowie an alle fachkundigen Kandidaten/Kandidatinnen mit vergleichbaren Qualifikationen anderer Bildungseinrichtungen in der Weinaus- und Weinweiterbildung. Mit einer Mischung aus Präsenz- und Online-Formaten passt sich dieser berufsbegleitende Lehrgang flexibel in Ihren Alltag ein und bietet Ihnen die Möglichkeit, ein umfassendes Verständnis für die ökologischen, sozialen und ökonomischen Dimensionen der Nachhaltigkeit im Weinsektor zu entwickeln.



Modulstruktur

Modul 1: Natur (Etwas Naturphilosophie)

Thema	Inhalte
Einführung: Lern- und Arbeitsmethodik, Einstieg ins Querschnittsthema: NACHHALTIGKEIT	Die Lern- und Arbeitsmethodik in ihrer Bedeutung für das „Lernen zu lernen“ erkennen, Lerntechniken anwenden, Zeit- und Themenplanung anwenden, warum wir „mehr“ lernen als reines Prüfungswissen, Lernmethoden und eingesetzte Lehrmedien überblicken, Gruppenarbeit praktizieren, Erklärung Projektarbeit: Inhalt, Umfang, Ablauf
I. Grundbegriffe der Natur	Begriff Natur, Naturphilosophie, Naturwissenschaft, Bezug zum Querschnittsthema NACHHALTIGKEIT herstellen, Erkennen, wie frühe Vorstellungen und Ideen unser Denken und Handeln prägen
II. Kosmos und Welt	Antike Vorstellungen, Neuzeit, René Descartes, neuzeitliche Physik, neuzeitliche Naturwissenschaften, Charles Darwin
III. Raum und Zeit	Was ist Zeit, neuere Zeitbegriffe, moderne Physik
IV. Struktur und System	Definition, systemische Denkweisen verstehen
V. Naturgesetze	Definition, Weiterentwicklung wissenschaftlichen Erkennens, Grundfragen
VI. Landschaft	Definition, Landschaftsbegriffe, Kulturtheorie
VII. Leben	Definitionen, Lebensphilosophie, Leben in der Biologie
VIII. Mensch PRÄSENZUNTERRICHT	Begriffe, Definitionen, Wesensbestimmungen
	24 UE

Modul 2: Mensch (Das Zeitalter des Anthropozän)

Thema	Inhalte
Einführung	Naturverhältnisse des Menschen, Natur und Kultur
I. Leibliche Naturverhältnisse	Definition, Differenz von Körper und Leib, Körper und Geist, Leib und Lebensstil
II. Ästhetische Naturverhältnisse	Definition, Wahrnehmung, das Schöne und das Erhabene, empirische Tradition, idealistische Tradition
III. Haushaltende Naturverhältnisse	Definition, Antike, Absolutismus, Neuzeit, Besonders Hegel, Moderne
IV. Religiöse Naturverhältnisse	Definition, Natur als Auftrag, Mystische Naturverhältnisse
V. Geschlechtliche Naturverhältnisse	Definition, Mythos „Mutter Erde“, der Mensch als Mann, Erde ohne Menschen
VI. Jenseits der Naturverhältnisse	Transhumanistische Dystopie
LIVE-ONLINE UNTERRICHT	16 UE

Modul 3: Klima (Erster Überblick)

Thema	Inhalte
I. Klima allgemein	CO2 Emissionen, Treibhausgase, Konsequenzen, Kippelemente, Gradziele, weltweite Entwicklungen
II. Planetare Grenzen	Biosphäre und Artenvielfalt, Klimawandel, Landnutzungswandel, Süßwassernutzung, Balance von Phosphor und Stickstoff, Versauerung der Meere, Aerosolgehalt der Atmosphäre, Ozonverlust der Stratosphäre, neue Substanzen und modifizierte Lebensformen
III. Planetare Grenzen Aktueller Zustand	Ergebnisse 2015, Aktualisierungen 2023
IV. Kippunkte	Eiskörper, Strömungssysteme, Ökosysteme
LIVE-ONLINE UNTERRICHT	16 UE

Modul 4: Deutschland in naher Zukunft (Im Jahr 2050)

Thema	Inhalte
Deutschland 2050 Teil 1 - Teil 2	I. Einleitung, II. Anpassung und Kosten, III. Temperatur IV. Hitze, V. Meeresspiegel, VI. Regen
Deutschland 2050 Teil 3 - Teil 4	VII. Dürre, IX. Wald, X. Schäden XII. Zusätzliche Auswirkungen, XIII. Arten
LIVE-ONLINE UNTERRICHT	16 UE

Du bist der Expeditionsleiter in der Welt des Weines!

Steig ein in die große Welt des Weines und der Nachhaltigkeit.

Modul 5: Natur- und Kulturgut Wein (Wein und Nachhaltigkeit)

Thema	Inhalte	UE
I. Einleitung	Geschichte, Wein als Natur- und Kulturgut	
II. „Nachhaltiger Wein“	„BIO-Wein“ oder „nachhaltiger Wein“ – wo liegt der Unterschied	
III. Ökologische Dimension	Ökologische Dimension der Nachhaltigkeit im Weinbau, in der Weinproduktion und in der Weinwirtschaft	
IV. Soziale Dimension	Soziale Dimension der Nachhaltigkeit im Weinbau, in der Weinproduktion und in der Weinwirtschaft	
V. Ökonomische Dimension	Ökonomische Dimension der Nachhaltigkeit im Weinbau, in der Weinproduktion und in der Weinwirtschaft	
VI. Fazit	Schlussfolgerungen, Maßnahmen und Ausblick	
LIVE-ONLINE UNTERRICHT		24 UE

Modul 6: Biodiversität (Global denken, lokal handeln)

Thema	Inhalte	UE
I. Einleitung	Bildung, Wirtschaft, Globaler Süden	
II. Aktueller Zustand	Artensterben, Wald, Plastik, Fische, Vögel, Meeresspiegel, Landwirtschaft, invasive Arten, Moore	
III. Auswirkungen	Abholzung, Düngemittel, intensive Landwirtschaft, Pandemien, Wohlbefinden	
IV. Maßnahmen 1	Allgemein, weltweit, Landwirtschaft, EU, Recht	
IV. Maßnahmen 2	Allgemein, weltweit, Landwirtschaft, EU, Recht	
Exkurs: Nachhaltigkeits-Berichterstattung	CSR, CSRD, EFRAG	
LIVE-ONLINE UNTERRICHT		24 UE

Modul 7: UN-Nachhaltigkeitsziele (Praxis-Handeln)

Thema	Inhalte	UE
UN-Nachhaltigkeits-Ziele	Einleitung, 1. Keine Armut, 2. Kein Hunger, 3. Gesundheit und Wohlversprechen, 4. Hochwertige Bildung, 5. Geschlechts-Gleichheit, 6. Sauberes Wasser und sanitäre Einrichtungen, 7. Bezahlbare und saubere Energie, 8. Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum	8
UN-Nachhaltigkeits-Ziele	9. Industrie, Innovation, und Infrastruktur, 10. Weniger Ungleichheiten, 11. Nachhaltige Städte und Gemeinden, 12. Nachhaltigkeit, Konsum und Produktion, 13. Maßnahmen zum Klimaschutz, 14. Leben unter Wasser, 15. Leben an Land, 16. Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen, 17. Partnerschaft	8
LIVE-ONLINE UNTERRICHT		16

Modul 8: Nachhaltigkeit in Gesellschaft, Wirtschaft und dem eigenen Leben

Thema	Inhalte	UE
Voraussetzungen für ein nachhaltiges Leben	I. Zusammenfassung, Wechselwirkung und Nachhaltigkeitsmythen, II. Sinn, III. Gesundheit, IV. Privatisierung der Gesellschaft und des Privaten, V. Work-Life-Balance, VI. Mitgefühl und Empathie, VII. Gemeinschaftssinn und Gemeinschaft	12
Ökologisch-wirtschaftlicher Humanismus	I. Schwachstellen unseres Wirtschaftssystems, II. Charakteristika des ökologisch-wirtschaftlichen Humanismus, III. Transformation zum ökologisch-wirtschaftlichen Humanismus, IV. Gruppenarbeit: Erstellung eines nachhaltigen Wirtschafts- und Gesellschaftssystems, V. Vorstellung und Diskussion der Gruppenarbeit	12
PRÄSENZUNTERRICHT		24

Zusatzmodule

1. Exkursionstag zum Thema Nachhaltigkeit
2. Exkursionstag zum Thema Biologischer Weinbau

Präsentation der Projektarbeit & Fachgespräch vor einer Fachjury

Im Anschluss erfolgen die Präsentationen der Projektarbeit und ein Fachgespräch vor einer Fachjury im Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz. Die Abgabe der Hausarbeit erfolgt vier Wochen vor der Projektpräsentation. Die Präsentation selbst erfolgt in Form einer PowerPoint Präsentation und sollte 15 Minuten nicht überschreiten.

Wir sind für Sie da!

Ansprechpartnerinnen



Weronika Gula

Beratung & Buchung
 ☎ 0261 30489-11
 ✉ gula@weinschule.com



Petra Treis

Stellvertretende Leiterin DWS
 ☎ 0261 30489-45
 ✉ treis@weinschule.com

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
+49 (0) 261 30489-11
Weronika Gula
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 Bildungszentrum 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 Winninger Uhlen an der Mosel begleiten die Lehrgangsteilnehmer 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.