

# Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière IHK

Fachrichtungen Gastronomie und Handel  
Termine 2022



## DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

# Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière IHK

Fachrichtungen Gastronomie und Handel

## EXKLUSIV BEI DER DWS:

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

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

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

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

## Zielgruppe

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

## Zulassungsvoraussetzungen

Siehe Rechtsvorschrift für die Fortbildungsprüfung zum/zur Geprüften Sommelier/Sommelière unter [www.ihk-koblenz.de](http://www.ihk-koblenz.de)

## Dauer

400 UE (320 UE Präsenz, 80 UE Online)

## Termine

### Berlin

09.05.2022 – 10.02.2023 (TZ)

### Hamburg

11.04.2022 - 16.02.2023 (TZ)

### Koblenz

07.03.2022 - 22.07.2022 (TZ)

05.09.2022 - 25.08.2023 (LZ)

09.01.2023 - 03.03.2023 (VZ)

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 4.900 € in Koblenz und 5.100 € in Hamburg und Berlin, jeweils inkl. 350 € 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](http://www.ihk-koblenz.de) oder [www.gbzkoblenz.de](http://www.gbzkoblenz.de)

## Anmeldung

Weronika Gula (Seminarorganisation)

Telefon: +49 (0)261 30489-31

E-Mail: [gula@weinschule.com](mailto:gula@weinschule.com)

Online-Anmeldung unter [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com)

Neu:  
FLEXZEIT

Förderfähig nach  
Aufstiegs-BAföG

# Modulstruktur

## Weiterbildung zum/zur Geprüften Sommelier/Sommelière 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, Anbaugebiete 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, Estremadura, 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, Aserbajdschan, 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/der Sommeliers/Sommelière   |
| 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  |
| 24 | WSET® Prüfungstraining         | Verkostungen nach SAT®, Wiederholung, Vertiefung, Prüfung WSET® Level 3 Award in Wines   |
| 8  | Prüfungstraining IHK           | Prüfungsvorbereitung zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière IHK  |

**320  
+ 80** Präsenzunterricht  
Online-Weincampus DWS

**400** Unterrichtseinheiten gesamt

(Aktualisierungen vorbehalten)

# Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière IHK

Fachrichtungen Gastronomie und Handel  
Termine 2022 | Flexzeit



## DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

IHK

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

in Kooperation mit:



WSET  
APPROVED  
PROGRAMME PROVIDER

# Für Jede/-n das passende Arbeitsmodell

## Zeitmodelle zum/zur IHK geprüften Sommelier/Sommelière

Mit den neuen flexiblen Zeitmodellen möchte die Deutsche Wein- und Sommelierschule jedem/jeder 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 jede/-r Teilnehmende gemäß seiner/ihrer persönlichen Stärken und Schwächen, seinen/ihren Lernvoraussetzungen, seiner/ihren beruflichen Situation sowie individuellen Wünschen gefördert wird. Mit flexiblen Zeitmodellen, die Beruf und Privatleben unter einen Hut bringen, möchten wir für jeden/jede Teilnehmende/-n einen individuellen Karriere- und Weiterbildungsplan entwickeln.

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

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

## Zeitmodelle

### Vollzeit (VZ)

VZ = Vollzeit, ca. 2 Monate

Koblenz 09.01.2023 - 03.03.2023

### Teilzeit (TZ)

TZ = Teilzeit

Koblenz ca. 4,5 Monate, Berlin und Hamburg ca. 9 Monate

Berlin 09.05.2022 - 10.02.2023

Hamburg 11.04.2022 - 16.02.2023

Koblenz 07.03.2022 - 22.07.2022

### Langzeit (LZ)

LZ = Langzeit, ca. 12 Monate

Koblenz 05.09.2022 - 25.08.2023

# 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 Seminarteilnehmenden 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 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.