

Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in

In Kombination mit
WSET® Level 4 Diploma in Wines

Bachelor
Niveau



© Ecovin, DWS, DWI

DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz



Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in

In Kombination mit
WSET® Level 4 Diploma in Wines

Eine Höhere Berufsbildung mit internationalem Format

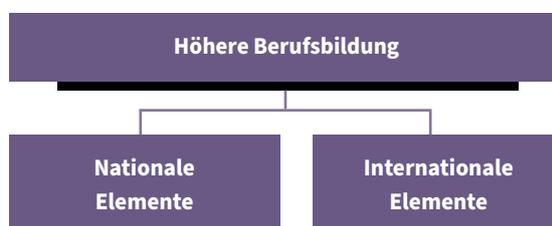
Der neuen Aufstiegsfortbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in liegt die besondere Rechtsvorschrift der IHK Koblenz für die Höhere Berufsbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in zugrunde. Der/die Geprüfte Sommeliermeister/-in ist ein/-e unternehmerisch denkende/-r und marktbewusste/-r Strategie/Strategin für alle Facetten der nationalen und internationalen Genusswelt, ausgestattet mit umfassenden weinwissenschaftlichen, lebensmittelsensorischen, handelsrechtlichen wie betriebswirtschaftlichen Kenntnissen. Komplementär zum öffentlich-rechtlichen Abschluss Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in 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 (siehe Sonderflyer in englischer Sprache/Anhang I).

Zulassung

Zugelassen zur IHK-Prüfung „Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in“ werden Geprüfte Sommeliers/Sommelières, Geprüfte Weinfachberater/-innen und Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Abschlüssen.

Die Zulassung zum WSET® Diploma dagegen setzt den erfolgreichen Abschluss von WSET® Level 3 Award in Wines voraus.

Sofern Sie die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen, besteht die Möglichkeit, die Weiterbildung als Einsträngiges Studium (WSET® Diploma in Wines oder Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in) oder als Duales Studium (WSET® Level 4 Diploma in Wines und Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in) zu absolvieren.



Die Höhere Berufsbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in besteht aus nationalen und internationalen Elementen.

Die nationalen Elemente erfüllen die Vorgaben der besonderen Rechtsvorschrift der IHK Koblenz im eigentlichen Wortsinn. Die internationalen Elemente folgen darüber hinaus in einem erweiterten Verständnis von nachhaltigem Lernen in der Erwachsenenbildung, dem sogenannten Europäischen Qualifikationsrahmen (EQR), der europaweit als Referenzrahmen für den Vergleich der verschiedenen nationalen Qualifikationssysteme dient. Kernstück des EQR sind insgesamt acht Referenzniveaus. Die Niveauebene 6, die der Geprüfte/-n Sommeliermeister/-in zugerechnet werden kann, beschreibt Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in Teilbereichen eines wissenschaftlichen Faches oder in einem beruflichen Tätigkeitsfeld. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet. Diesen Anforderungen will die Höhere Berufsbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in in besonderem Maße Rechnung tragen.

Die nationalen Elemente der Höheren Berufsbildung



1. Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

Die Wirtschaftsbezogenen Qualifikationen (WiQu), die einem Grundstudium in BWL vergleichbar sind, werden von September bis März des 1. Studienjahres als Blended Learning Studiengang angeboten, indem sich Präsenzphasen und virtuelle Unterrichtseinheiten (VC) mit Selbstlernphasen abwechseln und idealerweise im Frühjahr mit der bundeseinheitlichen Prüfung abgeschlossen werden (s. *Anhang II*).

Unterstützt wird der Teil des Selbststudiums mit den eigens für diese betriebswirtschaftliche Weiterbildung entwickelten Textbänden des DIHK und den digitalen Lernprogrammen auf dem Online Campus des GBZ.

2. Handlungsspezifische Qualifikationen

Sind die WiQus ein interdisziplinärer Studiengang, in dem sich Studierende aus den unterschiedlichen Fachrichtungen (Eventmarketing, Veranstaltungswesen, Spitzengastronomie, Weinwirtschaft) begegnen und Kontaktnetzwerke aufbauen können, stellen die Handlungsspezifischen Qualifikationen (HaQu) das eigentliche Kernstück der fachlichen Spezialisierung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in dar.

Entsprechend ist das Curriculum der HaQus zum größten Teil identisch mit dem Stundenplan für das WSET® Diploma und kann so betrachtet auch dual gebucht und studiert werden (s. *Anhang I*).

Dennoch ist auf einige Besonderheiten hinzuweisen (siehe Schaubild nächste Seite).





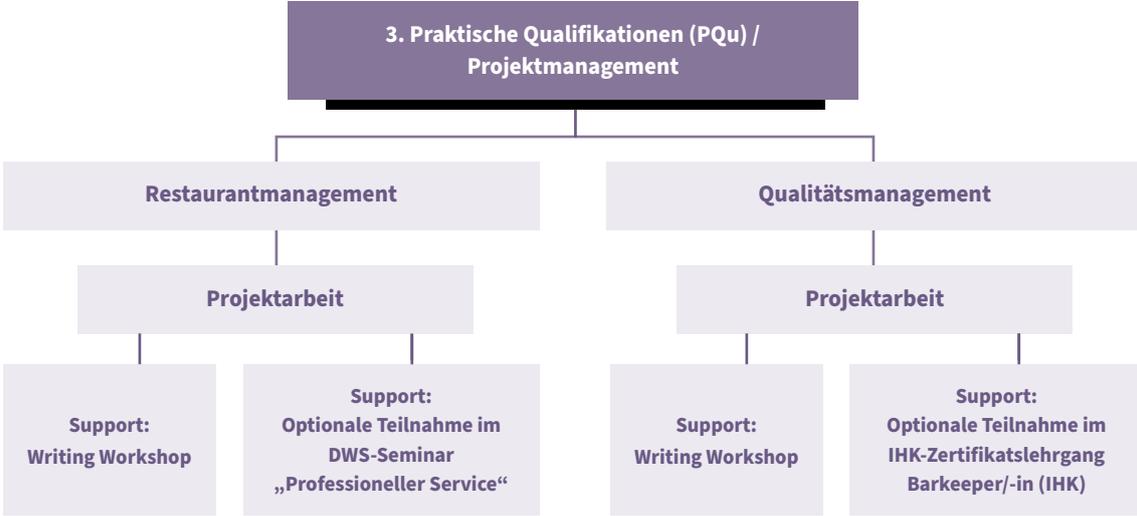
1. Die wissenschaftlichen Vorlesungen am Weincampus in Neustadt sind für die angehenden Sommeliermeister/-innen elementare Voraussetzung für eine erfolgreiche Teilnahme an der schriftlichen Prüfung (Klausur) im Qualifikationsbereich „Weinwissenschaft“ im Rahmen der Sommeliermeister/-in-Prüfung, weil sie die vom EQR geforderte wissenschaftliche Durchdringung ihres Fachgebietes zum Inhalt haben.
2. Die Teilnahme an beiden Unterrichtstagen Internationales Weinmarketing bzw. D2 Wine Business ist für angehende Sommeliermeister/-innen wie angehende WSET® Absolvierende gleichermaßen von Bedeutung, weil in beiden Studiensträngen analoge Prüfungsleistungen zu erbringen sind.
3. Darüber hinaus wird für die Sommeliermeister/-innen als hybrides Unterrichtsformat (virtuell und konventionell) das spezielle Thema „Internationales Weinrecht“ angeboten (s. *Anhang III*), weil es zusammen mit dem Thema „Internationales Weinmarketing“ zum Prüfungsgegenstand in diesem Qualifikationsbereich gehört.

3. Praktische Qualifikationen

Die angehenden Sommeliermeister/-innen können im Qualifikationsbereich „Projektmanagement“ wählen, ob sie ihre Projektarbeit im „Restaurantmanagement“ oder im „Qualitätsmanagement“ ablegen wollen. Als Support steht den Sommeliermeistern/-meisterinnen wie den Diploma Kandidaten/Kandidatinnen der von einer ausgewiesenen Linguistin geleitete „Writing Workshop“ zur Verfügung, in dem u. a. auch das Anfertigen einer wissenschaftlichen Arbeit unterrichtet wird.

Grundsätzlich wird den angehenden Sommeliermeister/-meisterinnen, deren berufliche Vita sich nicht aus einer klassischen Gastronomiekarriere ableiten lässt, die kostenfreie Teilnahme an dem zweitägigen Praxis-kurs „Professioneller Service“ empfohlen (s. *Webseite*), um in dem sehr anwendungsbezogenen Dreiklang aus „Vormachen – Nachmachen – Üben“ das „klassische Sommelier/Sommelière Handwerk“ von Grund auf kennenzulernen und selbst auszuprobieren. Vor allem für diejenigen unter den Absolvierenden, die einen Fachabschluss im Qualifikationsbereich „Restaurantmanagement“ anstreben, sollte die Teilnahme als eine Art Auffrischung und Aktualisierung der eigenen Fähigkeiten und Kenntnisse angesehen werden.

Denjenigen, die einen Fachabschluss im Qualifikationsbereich „Qualitätsmanagement“ anstreben, wird eine kostenfreie Teilnahme an dem IHK-Zertifikatlehrgang zum /zur Barkeeperin (IHK) empfohlen (s. *Webseite*). Optional kann im Anschluss gegen Aufpreis das internationale Zertifikat WSET® Level 2 Award in Spirits erworben werden, weil grundständige Kenntnisse über die weite und bunte Welt der Spirituosen zu den Qualifikationsinhalten dieses Abschlusses gehören.



4. Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen

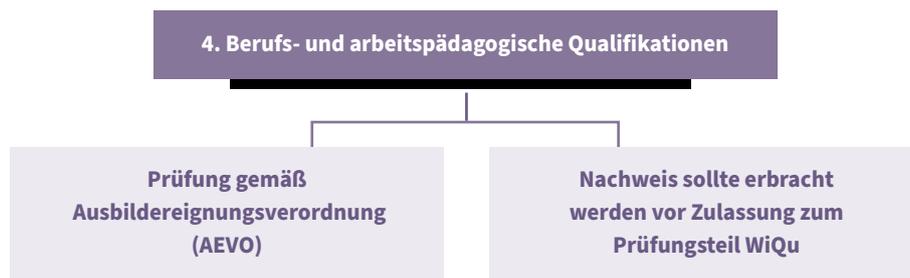
Die berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen sind durch eine Prüfung der Ausbildereignungsverordnung (AEVO) nachzuweisen. Ausbilden, eines der vornehmsten Rechte und Aufgaben eines Meisters seines Faches, darf nur, wer persönlich und fachlich dazu geeignet ist. So legt es das Berufsbildungsgesetz (BBiG) in § 28 fest. Zur fachlichen Eignung gehören aber auch die berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse. Worin diese konkret bestehen und wie der Nachweis hierfür erbracht werden kann, gibt die Ausbildereignungsverordnung (AEVO) vor, die auf der Basis des Berufsbildungsgesetzes veröffentlicht wurde.

Danach umfasst die berufs- und arbeitspädagogische Eignung die Kompetenz zum selbstständigen Planen, Durchführen und Kontrollieren der Berufsausbildung in den Handlungsfeldern:

1. Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen,
2. Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken,
3. Ausbildung durchführen und
4. Ausbildung abschließen.

Ob Kenntnisse in diesen vier Themenfeldern vorliegen, wird im Rahmen einer Ausbildungseignungsprüfung ermittelt. Diese wird durch die zuständigen Stellen vorgenommen. Die für die Prüfung relevanten Kenntnisse werden in sogenannten „Ausbildung der Ausbilder“-Kursen (AdA-Kurse) vermittelt.

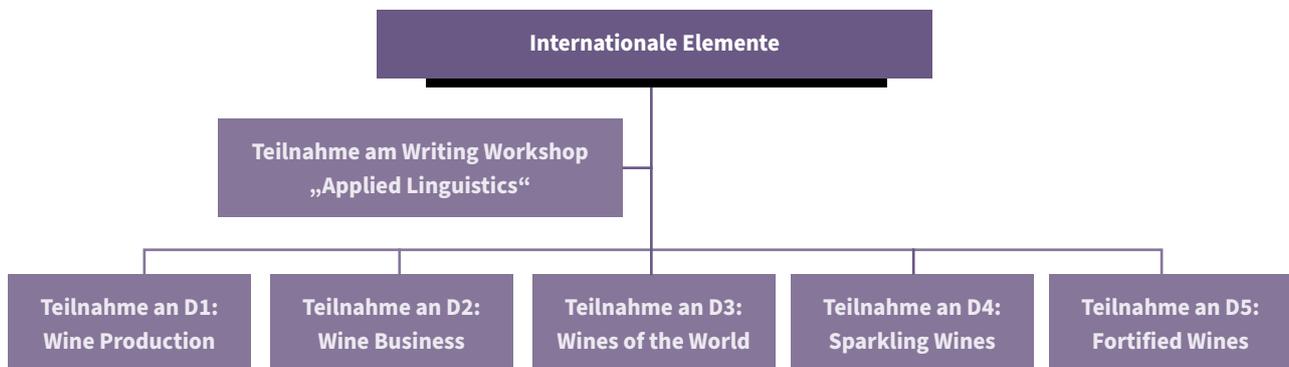
Wo AdA-Kurse stattfinden, erfährt man bei seiner örtlichen IHK oder direkt beim Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz. Der Nachweis der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse sollte in der Regel vor der Zulassung zum Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ erbracht werden.





Teil 2

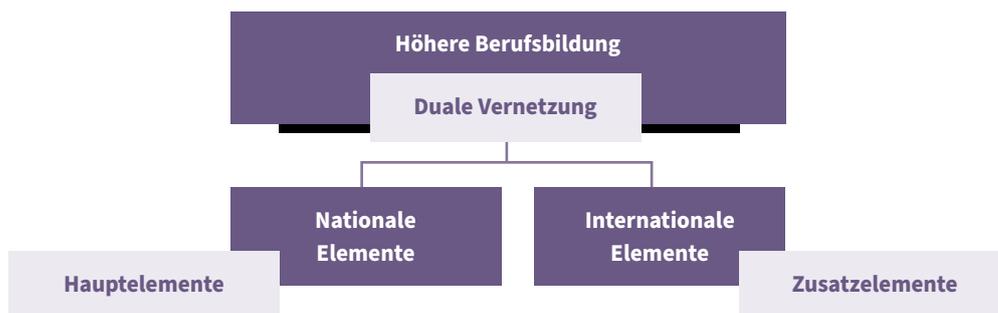
Die internationalen Elemente



Durch die aktive Teilnahme an den internationalen Modulen und Verkostungen D1 bis D5 in englischer Sprache erfüllen die angehenden Sommeliermeister/-innen, die von der Rechtsvorschrift geforderte und vom EQR als gegeben vorausgesetzte Internationalität der Höheren Berufsbildung und erhalten gleichermaßen

eine umfassende Verkostungskompetenz wie einmalige Insiderblicke in den Mikrokosmos der internationalen Welt der Weine, was einer globalen „Tour de Vin“, freilich mehr zu Fuß als per Rad gleichkommen wird.

Die duale Vernetzung



Aus Perspektive der angehenden Sommeliermeister/-innen können wir die nationalen Elemente der Höheren Berufsbildung als Hauptelemente der Weiterbildung bezeichnen, die Internationalen als Zusatzelemente, was nicht heißen soll, dass sie weniger wichtig sind, sondern vielmehr das besondere „Etwas“ darstellen oder schlichtweg das „Topping“ über das streng genommen Gesollte hinaus.

Die angehenden Diploma Kandidaten/Kandidatinnen dagegen nehmen dieses duale Aufeinander-Bezogen-sein beider Elemente aus gegenläufiger Perspektive wahr, dass die internationalen Elemente zu Hauptelementen und die nationalen Elemente zu Zusatzelementen werden, die ebenfalls zu einer Bereicherung des zu erwerbenden Wissens beitragen werden.

	Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in IHK	WSET® Diploma
Add-on-Science (Weincampus Neustadt)	Hauptelement Gemäß Rechtsvorschrift und EQR (= Europäischer Qualifikationsrahmen)	Zusatzelement Ermöglicht ein vertieftes Verstehen von D1 und allen folgenden Units
Writing Workshop	Hauptelement Erstellen einer wissenschaftlichen Arbeit („Projektarbeit“) gemäß Prüfungsordnung	Hauptelement D1 – D5: Theory D6: Independent Research Assignment
Teilnahme an den Diploma Units	Zusatzelement Ermöglicht internationale Verkostungskompetenz	Hauptelement Unmittelbare Voraussetzung für die Diploma Examen 3 – 5 (Tasting & Theory)

Die wechselseitige Durchdringung beider Weiterbildungssysteme und die sich dabei entfesselnde Dynamik von Theorie und Praxis, Praxis und Theorie, katalysiert synergetische Effekte zum Vorteil des Leh-

rens und Lernens allgemein wie für jede/-n einzelnen Teilnehmenden, was nachgerade den besonderen Reiz dieser neuen Form von Weiterbildung ausmacht.

Studienplanung

Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in

1. Studienjahr

Start:

17.06.2024

Start WiQu:

16.09.2024

Herbst 2024:

Planung AEVO

Winter 2024:

Anmeldung zu den IHK Prüfungen über den folgenden Link: <https://www.ihk-koblenz.de/ihk-online-portal>

Termin Bundeseinheitliche Prüfung:

26.03.2025

Termin Internationales Weinrecht:

24.06.2025

Basiskurs Level 2 in Spirits: Termine im Internet

2. Studienjahr

Schriftliche Prüfung:

10.2025 (Termine und Anmeldung über IHK-Online-Portal: [/www.ihk-koblenz.de/bildung/weiterbildung/online-portal-5002520](http://www.ihk-koblenz.de/bildung/weiterbildung/online-portal-5002520) (Such-Nr. 614))

Abgabe Projektarbeit:

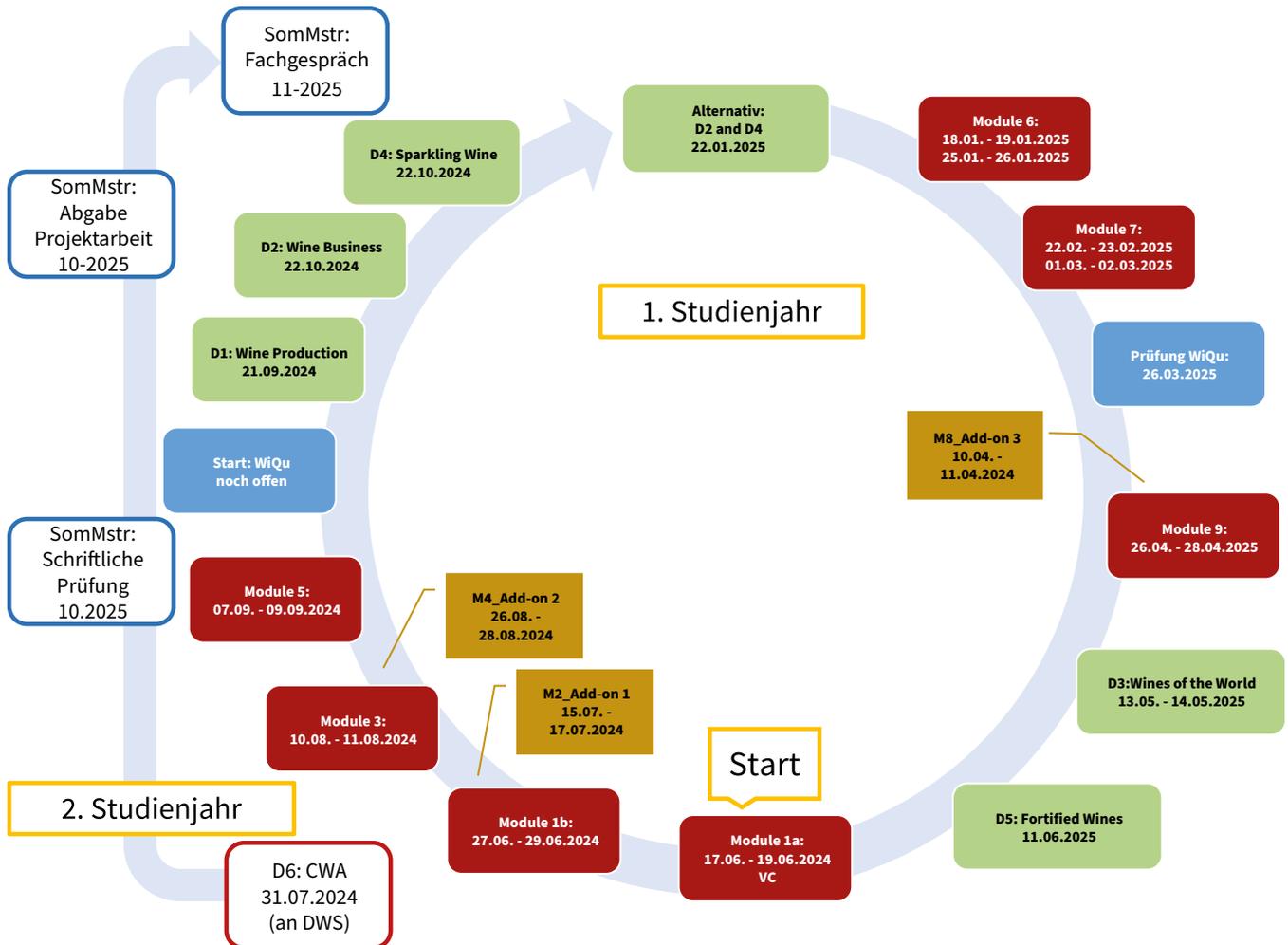
10.2025

Abschlussprüfung /Fachgespräch:

11.2025 (Änderungen vorbehalten)



WSET® New Diploma and Sommeliermeister/-in 2024/25



Zum Schluss: Förderungsmöglichkeiten (Aufstiegs-BAföG)

Das Aufstiegs-BAföG (Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz, kurz AFBG) fördert die Vorbereitung auf mehr als 700 Fortbildungsabschlüsse wie Meister/-innen, Fachwirte/Fachwirtinnen, Techniker/-innen, Erzieher/-innen oder Betriebswirte/Betriebswirtinnen.

Gefördert werden Fortbildungen öffentlicher und privater Träger in Voll- und Teilzeit, die fachlich gezielt auf öffentlich-rechtliche Prüfungen nach dem **Berufsbildungsgesetz**, der Handwerksordnung oder auf gleichwertige Abschlüsse nach Bundes- oder Landesrecht vorbereiten.

Der angestrebte berufliche Abschluss muss über dem Niveau einer Facharbeiter/-innen-, Gesellen/Gesellinnen- und Gehilfen-/Gehilfinnenprüfung oder eines Berufsfachschulabschlusses liegen. Häufig ist daher eine abgeschlossene Erstausbildung Voraussetzung für die Prüfungszulassung zur Fortbildungsprüfung.

Seit dem 01. August 2020 besteht ein Förderanspruch auf jeder der im Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO) verankerten Fortbildungsstufen sowie für Fortbildungsabschlüsse, die gleichwertig sind.

Gefördert werden ebenso Personen, die nach den öffentlich-rechtlichen Fortbildungsregelungen für eine Aufstiegsqualifizierung ohne Erstausbildungsabschluss zur Prüfung oder zur entsprechenden schulischen Qualifizierung zugelassen werden (z. B. Studienabbrecher/-innen oder Abiturienten/Abiturientinnen mit Berufspraxis).

Darüber hinaus ist die Förderung an bestimmte zeitliche und qualitative Anforderungen gebunden:

🔧 Maßnahmen der ersten Fortbildungsstufe müssen **mindestens 200 Unterrichtsstunden** umfassen und werden ausschließlich in Teilzeit gefördert. Maßnahmen der zweiten und dritten Fortbildungsstufen müssen **mindestens 400 Unterrichtsstunden** umfassen und können in Voll- sowie in Teilzeit gefördert werden.

🔧 Bei **Vollzeitmaßnahmen** müssen in der Regel je Woche mindestens 25 Unterrichtsstunden an vier Werktagen (Vollzeit-Fortbildungsdichte) stattfinden. Vollzeitfortbildungen dürfen insgesamt nicht länger als drei Jahre dauern (maximaler Vollzeit-Zeitrahmen).

🔧 Bei **Teilzeitmaßnahmen** müssen die Lehrveranstaltungen monatlich im Durchschnitt mindestens 18 Unterrichtsstunden (Teilzeit-Fortbildungsdichte) umfassen. Teilzeitmaßnahmen dürfen insgesamt nicht länger als vier Jahre dauern (maximaler Teilzeit-Zeitrahmen).

Die Förderung mit AFBG umfasst **Zuschüsse**, die nicht zurückgezahlt werden müssen. Hinzu tritt die Möglichkeit, ein **zinsgünstiges Darlehen** bei der Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) über die Differenz zwischen Zuschussanteil und maximalem Förderbetrag abzuschließen. Die Zuschussanteile variieren je nach Fördergegenstand (Maßnahmekosten, Unterhaltsbedarf etc.).

Zur Finanzierung der **Lehrgangs- und Prüfungsgebühren** können Sie einkommens- und vermögensunabhängig einen Beitrag in Höhe der tatsächlich anfallenden Gebühren erhalten, und zwar bis maximal 15.000 Euro. Seit dem 01. August 2020 erhalten Sie **50 Prozent der Förderung als Zuschuss**. Für den Rest der Fördersumme erhalten Sie ein Angebot der KfW über ein zinsgünstiges Bankdarlehen.

Zudem werden Ihnen auf Antrag bei bestandener Prüfung seit dem 01. August 2020 **50 Prozent** des zu diesem Zeitpunkt noch nicht fällig gewordenen Darlehens für die Lehrgangs- und Prüfungsgebühren erlassen.

Zu den **Materialkosten für Ihr Meister/-innenprüfungsprojekt** können Sie eine Förderung bis zur Hälfte der notwendigen Kosten und einer Höhe von bis zu 2.000 Euro erhalten. 50 Prozent der Förderung erhalten Sie auch hier als Zuschuss. Für den Rest der Fördersumme erhalten Sie ein Angebot der KfW über ein zinsgünstiges Bankdarlehen.

Nähere Informationen, vor allem auch zur Berechnung der individuellen BAföG-Ansprüche unter:
<https://www.aufstiegs-bafoeg.de>

Weiterführende Informationen zum WSET® Diploma in Wines und/oder zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in unter: gula@weinschule.com

Anmeldung unter: www.weinschule.com

Anhänge

Anhang I: Stundenplan WSET® L4 Diploma 2024-25, inkl. Stundenplan Internationales Weinmarketing (Module 3) und DWS Add-on-Science (Modules 2, 4 + 8) (Präsenzphasen)

Anhang II: Stundenplan „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ (Blended Learning)

Anhang III: Stundenplan „Internationales Weinrecht“ (Online Sessions)

Anhang IV: Stundenplan Basisseminar „L2 Award in Spirits“ (Barkeeper/-in (IHK))

Anhang V: Auszug aus der DWS-Seminarbroschüre „Wein-Knigge – Professioneller Service“, Seite 12

WSET® Level 4 Diploma

New Concept WSET® L4 Diploma 2024–25 with
Exam- and Registration Dates, Academic Year 2024-25



© lola1960 - Adobe Stock

Module 1 A

WSET® Diploma Online Introduction

Dates: 17.06. - 19.06.2024

Location: Homeoffice

Day/Time	Form of teaching	Educator	Diploma Units et al.	Educational Contents / Ranges	Notes
Monday 17.06.2024 18:00-19:30	VC	Denis Duhme	Introduction	Introduction to the WSET® L4 Diploma in Wines	Recorded session (virtual classroom)
Tuesday 18.06.2024 18:00-19:30	VC	Christian Weisenstein	Introduction	Preparing for Theory Examinations	Recorded session (virtual classroom)
Wednesday 19.06.2024 18:00-19:30	VC	Ulrike Ferres	Introduction	Guide to Tasting Examinations	Recorded session (virtual classroom)



Module 1 B

Traditional Classroom Teaching in Koblenz: Introduction to the WSET® L4 Diploma

Time: 27.06. - 29.06.2024

Location: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Str. 12 • 56068 Koblenz

Day/ Time	Form of teaching	Educator	Diploma Units et al.	Educational Contents / Ranges	Notes		
Thursday 27.06.2024							
09:00-11:00	EducWSET	Denis Duhme	Introduction	Introduction to available study materials, online resources Assessment Format and Examination Schedule Session 1 – The growing environment Session 2 – Grape growing options	Start of the Guided Learning Hours (GLH) s. Specification, pages 6-8		
11:15-13:15							
14:00-16:00			D1 Wine Production				
16:15-18:15							
Friday 28.06.2024							
09:00-11:00	EducWSET	Katrin Friederichs	D1 Wine Production	Session 3 – Common winema- king options Revision – Grape Growing and Viticulture Questions & Answers	s. Specification, pages 6-8		
11:15-13:15			D1 Wine Production				
14:00-16:00							
16:15-18:15							
Saturday 29.06.2024							
09:00-11:00	EducWSET	Denis Duhme	D1 Wine Production	Session 4 – White winemaking options (incl. sweet wine making) Session 5 – Red & Rosé wine- making options D1 – Theory exam practice training	s. Specification, pages 6-8		
11:15-13:15	AppLing		Kathrin Twissel- mann- Steigerwald			Writing Workshop – First Steps	How to answer exam questions in short written form
14:00-16:00							
16:15 - 18:15							

Module 2

DWS_Add_on_Science I

Dates: 15.07. - 17.07.2023

Location: Weincampus Neustadt • Breitenweg 71 • 67435 Neustadt a. d. Weinstraße

Day	Time	Form of teaching	Lecturer	Diploma Units et al.	Educational Contents / Ranges
Monday 15.07.2024	08:10 - 09:40	Lecture	WH	D1 – Wine Production	The Vine – Systematics and Morphology (dt.) Part 1
	10:00 - 11:30	Lecture	WH	D1 – Wine Production	The Vine – Systematics and Morphology (dt.) Part 2
	11:45 - 13:15	Lecture	Fi	D1 – Wine Production	Principles of Chemistry Part 1
	14:30 - 16:00	Lecture	Fi	D1 – Wine Production	Principles of Chemistry Part 2
	16:15-17:45	Excursion	Jenny Henne-Bartz	Focus on: White Wine	Visit to a winery
Tuesday 16.07.2024	08:10 - 09:40	Lecture	Fi	D1 – Wine Production	Wine Compounds Part 1
	10:00 - 11:30	Lecture	Fi	D1 – Wine Production	Wine Compounds Part 2
	11:45 - 13:15	Lecture	WH	D1 – Wine Production	Oenology of White Wine
	14:30 - 16:00	Lecture	WH	D1 – Wine Production	Oenology of Red Wine
Wednesday 17.07.2024	08:10 - 09:40	Lecture	Fi	D1 – Wine Production	Managing Acidity, SO ₂
	10:00 - 11:30	Lecture	Fi	D1 – Wine Production	Reductive-Oxidative Wine Production
	11:45 - 13:15	Lecture	Fi	D1 – Wine Production	Chemistry of wood barrel maturation
	14:30 - 16:00	Lecture	Fi	D1 – Wine Production	Chemistry of Wine Ageing

Module 3

WSET® Diploma - D1 Wine Production / D2 Wine Business

Dates: 10.08. - 11.08.2024

Location: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Straße 12 • 56068 Koblenz

Day/ Time	Form of teaching	Educator	Diploma Units et al.	Educational Contents / Ranges	Notes
Saturday 10.08.2024 09:00-18:15	Frontal teaching / Discussions / Group Work	Michael Pleitgen	D2 – Wine Business	Session 1 – Factors that contribute to the price of wine Session 2 – Types of businesses engaged in the production of wine and options for getting wine to the point of sale	s. Specification, pages 10-11
Sunday 11.08.2024 09:00-18:15	Frontal teaching / Discussions / Group Work	Michael Pleitgen	D2 – Wine Business	Sessions 3 – Key considerations in wine marketing	s. Specification, pages 10-11



Module 4

WSET® Diploma - D1 Wine Production / D2 Wine Business

Dates: 26.08.2024 - 28.08.2024

Location: Weincampus Neustadt • Breitenweg 71 • 67435 Neustadt a. d. Weinstraße

Day	Time	Form of teaching	Lecturer	Diploma Units et al.	Educational Contents / Ranges
Monday 26.08.2024	08:10 - 09:40	VL	WH	D1 – Wine Production	Vineyard Management – Canopy Management (dt.)
	10:00 - 11:30	VL	WH	D1 – Wine Production	Vineyard Management – Plant Protection (dt.)
	11:45 - 13:15	VL	Hu	D1 – Wine Production	Soil Types and Structures (dt.)
	14:30 - 16:00	VL	Hu	D1 – Wine Production	PH-Value and Topography (dt.)
	16:15-17:45	Excursion	Jenny Henne-Bartz	Focus on: Red Wine	Visit to a winery
Tuesday 27.08.2024	08:10 - 09:40	VL	Krüger	D1 – Wine Production	Laboratory: Microscopy
	10:00 - 11:30	VL	WH	D1 – Wine Production	Bio-Chemistry of Fermentation
	11:45 - 13:15	VL	WH	D1 – Wine Production	Bio-Chemistry of Malolactic Fermentation
	14:30 - 16:00	VL	Pe	D1 – Wine Production	Hazards, Pests, Diseases (dt.)
Wednesday 28.08.2024	08:10 - 09:40	VL	WH	D1 – Wine Production	Oenology of Sparkling Wines Part 1
	10:00 - 11:30	VL	WH	D1 – Wine Production	Oenology of Sparkling Wines Part 2
	11:45 - 13:15	VL	Fi	D1 – Wine Production	Enzymes in Wine Production
	14:30 - 16:00	VL	WH	D1 – Wine Production	Wine Faults



Module 5

WSET® Diploma – D1 Wine Production / D4 Sparkling Wines / DWS Writing-Workshop

Dates: 07.09.2024 - 09.09.2024

Location: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Str.12 • 56068 Koblenz

Day/ Time	Form of teaching	Educator	Diploma Units et al.	Educational Contents / Ranges	Notes
Saturday 07.09.2024 09:00-18:15	AppLing	Kathrin Twiessel- mann- Steigerwald	Writing Workshop (full day-training)	How to answer exam questions in short written form, open answers, essay writing	Writing work- shop in prepa- ration for the theory questions of D1, D2, D3, D4 and D5 exam questions
Sunday 08.09.2024 09:00-11:00	EducWSET	Ulrike Ferres	D4 Sparkling Wines	Session 1 – Traditional method sparkling wines	s. Specification, pages 14-15
11:15-13:15				Session 2 – Champagne	
14:00-16:00				D4 Tasting Exam Practice (2 Flights)	
16:15-18:15				D4 Theory Exam Practice	
Monday 09.09.2024 09:00-11:00	EducWSET	Ulrike Ferres	D4 Sparkling Wines	Session 3 – Rosé and other traditional method sparkling wines	s. Specification, pages 14-15
11:15-13:15				Session 4 – Tank, ancestral and pétillant naturel (Pet Nat) method sparkling wines	
14:00-18:15			D1 Wine Production	D1 Theory Exam Practice	



Exam Tipp 1

WSET® Diploma Exam – D1 Wine Production

Location: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Straße 12 • 56068 Koblenz

Assessment	Exam Date	Time (CET)	Room	Registration Deadline	Results Date
Exam D1	Saturday 21.09.2024	10:30 – 12:00	Ahr	02.09.2024	10 weeks after exam



Exam Tipp 2

WSET® Diploma Exam – D2 Wine Business

Location: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Straße 12 • 56068 Koblenz

Assessment	Exam Date	Time (CET)	Room	Registration Deadline	Results Date
Exam D2	Tuesday 22.10.2024	11:30 – 12:30	Ahr	06.10.2024	07.01.2025



Exam Tipp 3

WSET® Diploma Exam – D4 Sparkling Wines

Location: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Straße 12 • 56068 Koblenz

Assessment	Exam Date	Time (CET)	Room	Registration Deadline	Results Date
Exam D4	Tuesday 22.10.2024	13:30 – 15:00	Ahr	06.10.2024	07.01.2025

Module 6

WSET® Diploma – D3 Wines of the World

Dates: 18.01. - 19.01.2025 und 25.01. - 26.01.2025

Location: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Str. 12 • 56068 Koblenz

Day/ Time	Form of teaching	Educator	Diploma Units et al.	Educational Contents / Ranges	Notes
Saturday 18.01.2025	EducWSET	NN	D3 Wines of the World		s. Specification, pages 12-13
09:00-11:00				Session 1 – Bordeaux Part 1	
11:15-13:15				Session 2 – Bordeaux Part 2	
14:00-16:00				Session 3 – White Wines of Burgundy	
16:15-18:15				Session 4 – Red Wines of Burgundy	
Sunday 19.01.2025	EducWSET	NN	D3 Wines of the World		s. Specification, pages 12-13
09:00-11:00				Session 9 – Beaujolais (60 min)	
11:15-13:15				Session 10 – Jura and South West France (60 min)	
14:00-16:00				Session 5 – Introduction to Rhône Valley and the Northern Rhône	
16:15-18:15				Session 6 – Southern Rhône Session 7 – South of France	
Saturday 25.01.2025	EducWSET	NN	D3 Wines of the World		s. Specification, pages 12-13
09:00-11:00				Session 8 – The Loire Valley	
11:15-13:15				Session 11 – Alsace	
14:00-16:00				Session 12 – Germany Part 1	
16:15-18:15				Session 13 – Germany Part 2	
Sunday 26.01.2025	EducWSET	NN	D3 Wines of the World		s. Specification, pages 12-13
09:00-11:00				Session 14 – Austria	
11:15-13:15				Session 15 – Greece and Hun- gary (Tokaj)	
14:00-16:00				Session 16 – Introduction to Italy and North-West Italy	
16:15-18:15				Session 17 – North-East Italy	

Module 7

WSET® Diploma – D3 Wines of the World

Dates: 22.02. - 23.02.2025 und 01.03. - 02.03.2025

Location: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Str. 12 • 56068 Koblenz

Day/ Time	Form of teaching	Educator	Diploma Units et al.	Educational Contents / Ranges	Notes
Saturday 22.02.2025	EducWSET	NN	D3 Wines of the World		s. Specification, pages 12-13
09:00-11:00				Session 18 – Tuscany and Umbria	
11:15-13:15				Session 19 – Central and Southern Italy	
14:00-16:00				Session 20 – Introduction to Spain and White Wines of Spain	
16:15-18:15				Session 21 – Red Wines of Spain	
Sunday 23.02.2025	EducWSET	NN	D3 Wines of the World		s. Specification, pages 12-13
09:00-11:00				Session 22 – Portugal	
11:15-13:15				Session 23 – California Part 1	
14:00-16:00				Session 24 – California Part 2	
16:15-18:15				Session 25 – Oregon, Washing- ton, New York and Canada	
Saturday 01.03.2025	EducWSET	NN	D3 Wines of the World		s. Specification, pages 12-13
09:00-11:00				Session 26 – Chile	
11:15-13:15				Session 27 – Argentina	
14:00-16:00				Session 28 – Australia Part 1	
16:15-18:15				Session 29 – Australia Part 2	
Sunday 02.03.2025	EducWSET	NN	D3 Wines of the World		s. Specification, pages 12-13
09:00-11:00				Session 30 – New Zealand	
11:15-13:15				Session 31 – South Africa	
14:00-16:00				Session 32 – China	
16:15-18:15				Q & A – Questions and Answers	



Module 8

DWS_Add_on_Science III

Dates: 10.04. - 11.04.2024

Location: Weincampus Neustadt • Breitenweg 71 • 67435 Neustadt a. d. Weinstraße

Day/ Time	Form of teaching	Educator	Diploma Units et al.	Educational Contents / Ranges	Notes
Thursday 10.04.2024	VL		D3 – Wines of the World		s. Specification, pages 16-17
08:10 - 09:40		Fi		Sensory	
10:00 - 11:30		Fi		Sensory	
11:45 - 13:15		WH		Winemaking Bordeaux	
14:30 - 16:00		WH		Winemaking Burgundy	
Friday 11.04.2024	VL				s. Specification, pages 16-17
08:10 - 09:40		Fi	D3 – Wines of the World	Sensory	
10:00 - 11:30		Fi	D3 – Wines of the World	Sensory	
11:45 - 13:15		WH	D3 – Wines of the World	Winemaking Bordeaux	
14:30 - 16:00		WH	D5 – Fortified Wines	Winemaking Burgundy	



Exam Tipp 4

WSET® Diploma Exam – D3 Wines of the World

Location: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Straße 12 • 56068 Koblenz

Assessment	Exam Date	Time (CET)	Room	Registration Deadline	Results Date
Exam D3 Theory	Tuesday 13.05.2025	11:00 – 15:30	Ahr	09.03.2025	06.08.2025
Exam D3 Tasting	Wednesday 14.05.2023	11:00 – 15:30	Ahr	09.03.2025	06.08.2025

Exam Tipp 5

WSET® Diploma Exam – D5 Fortified Wines

Location: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Straße 12 • 56068 Koblenz

Assessment	Exam Date	Time (CET)	Room	Registration Deadline	Results Date
Exam D5	Wednesday 11.06.2025	15:30 – 17:00	Ahr	07.04.2025	20.08.2025

Exam Tipp 6

WSET® Diploma Exam – D6 Independent Research Assignment

Location: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Straße 12 • 56068 Koblenz

Assessment	Exam Date	Time (CET)	Room	Registration Deadline	Results Date
Exam D6 Theory	Monday 31.07.2025	29.07.2025 12:00	-	15.07.2025	23.10.2025
Note	Two titles released on 1 August of each academic year				
Title 1	31 January within the same academic year				
Title 2	31 July within the same academic year				

Registration online only: www.weinschule.com

Module 9

WSET® Diploma – D5 Fortified Wines / D3 Last Questions

Dates: 26.04.2025 - 28.04.2025

Location: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Str. 12 • 56068 Koblenz

Day/ Time	Form of teaching	Educator	Diploma Units et al.	Educational Contents / Ranges	Notes
Saturday 26.04.2025	EducWSET	NN	D5 Fortified Wines		s. Specification, pages 16-17
09:00-11:00				Session 1 – Fortification and maturation options and tasting technique (60 min)	
11:15-13:15				Session 2 – Production of Sherry (60 min)	
14:00-16:00				Session 3 – Sherry Styles (tasting 120 min)	
16:15-18:15				Session 4 – Port Production (Ruby and Vintage 120 min)	
Sunday 27.04.2025	EducWSET	NN	D5 Fortified Wines		s. Specification, pages 16-17
09:00-11:00				Session 5 – Port Production (Tawny and White)	
11:15-13:15				Session 6 – Madeira	
14:00-16:00				Session 7 – Vin Doux Naturel and Rutherglen Muscat	
16:15-18:15				Session 8 – Fortified business workshop	
Monday 28.04.2025	EducWSET	NN	D3 Wines of the World		
09:00-11:00				D3 Tasting exam practice training	
11:15-13:15				D3 Theory exam practice training Part I	
14:00-16:00				D3 Theory exam practice training Part II	



Wirtschaftsbezogene Qualifikationen (WiQu)

als Web-Based-Training (WBT)

Gesamt:	240 Ustd
davon Virtual Classroom (VC):	70 Ustd
davon Selbststudium DIHK-Textbände:	40 Ustd
davon Präsenz in Kompaktphasen 1 – 6:	130 Ustd

Kompaktphase I

Datum	Thema	Ustd	Dozent
Mo, 16.09.2024 9:00 – 18:00 h	Arbeitsmethodik Volks- und Betriebswirtschaft	10	Axel Uhrmacher
Di, 17.09.2024 9:00 – 18:00 h	Volks- und Betriebswirtschaft	10	Axel Uhrmacher

Kompaktphase II

Datum	Thema	Ustd	Dozent
Mo 04.11.2024 9:00 – 18:00 h	Volks- und Betriebswirtschaft	10	Axel Uhrmacher
Di, 05.11.2024 9:00 – 18:00 h	Rechnungswesen	10	Hans-Joachim Dieringer

Kompaktphase III

Datum	Thema	Ustd	Dozent
Mo, 18.11.2024 9:00 – 18:00 h	Rechnungswesen	10	Hans-Joachim Dieringer
Di, 19.11.2024 9:00 – 18:00 h	Rechnungswesen	10	Hans-Joachim Dieringer



Kompaktphase IV

Datum	Thema	Ustd	Dozent
Mo, 13.01.2025 9:00 – 18:00 h	Recht und Steuern	10	Axel Uhrmacher
Di, 14.01.2025 9:00 – 18:00 h	Recht und Steuern	10	Axel Uhrmacher
Mi, 15.01.2025 9:00 – 18:00 h	Recht und Steuern	10	Axel Uhrmacher

Kompaktphase V

Datum	Thema	Ustd	Dozent
Mo, 03.02.2025 9:00 – 18:00 h	Unternehmensführung	10	Klaus Schinko
Di, 04.02.2025 9:00 – 18:00 h	Unternehmensführung	10	Klaus Schinko

Kompaktphase VI

Datum	Thema	Ustd	Dozent
Mo, 10.03.2025 9:00 – 18:00 h	Unternehmensführung	10	Klaus Schinko
Di, 11.03.2025 9:00 – 18:00 h	Prüfungstraining	10	Hans-Joachim Dieringer

Termin Bundeseinheitliche Prüfung: Mittwoch, 26.03.2025



Internationales Weinrecht

Online-Seminar

Die folgenden Lehrgangsinhalte werden im VC (Virtual Classroom) angeboten.

1. Modul

RA Christian Schwörer, Maître en droit, DWV-Generalsekretär, Deutscher Weinbauverband e. V.
Deutsches und EU-Weinrecht

Termine	Themen	Inhalte	Methoden/Medien
24.06.2025 18:30 – 20:00 h	EU-Weinrecht Rechtsentwicklung	 Beginn: Verordnung Nr. 24 aus 1962 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Wein bis zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse (EGMO)  Aktuell: Verordnung (EU) Nr. 1308/2013	PowerPoint Präsentation Zugang auf den Online Weincampus DWS mit speziellem Kursinhalt: „Internationales Weinrecht“
	EU-Recht Wichtige Rechtsquellen	 Genehmigungssystem für Rebpflanzungen  Önologische Verfahren  Keltertraubensorten  Ursprungsbezeichnungen, geografische Angaben und traditionelle Begriffe im Weinsektor  Kennzeichnung und Aufmachung im Weinsektor	
25.06.2025 18:30 – 20:00 h	Deutsches Weinrecht Wichtige Rechtsquellen	 Genehmigungssystem für Rebpflanzungen  Önologische Verfahren  Keltertraubensorten  Ursprungsbezeichnungen, geografische Angaben und traditionelle Begriffe im Weinsektor  Kennzeichnung und Aufmachung im Weinsektor	Wichtiger Link: http://eur-lex.europa.eu

2. Modul

Denis Duhme / RA Johannes Mogg - Deutsche Wein- und Sommelierschule
Weinexport und Weinimport

Termine	Themen	Inhalte	Methoden/Medien
30.06.2025 18:30 – 20:00 h	Qualitätspyramiden romanischer Wein- länder I	 Einführung: Französisches Weinrecht (AOC / AOP)  Klassifikationen Elsass  Klassifikationen Burgund (PC / GC)  Klassifikationen Beaujolais	Wichtiger Link: http://www.inao.gouv.fr/
01.07.2025 18:30- 20:00h	Qualitätspyramiden romanischer Wein- länder I	 Klassifikationen Nördliche und Südliche Rhône  Klassifikationen Bordeaux (auch Château-Klassifizierungen)  Klassifikationen Loire	PowerPoint Visualisierung der Qualitätspyramiden

3. Modul

Denis Duhme / RA Johannes Mogg - Deutsche Wein- und Sommelierschule
Internationale Klassifikationssysteme: Romanische Weinwelt II
Internationale Klassifikationssysteme: Mitteleuropa, Südosteuropa und Übersee

Termine	Themen	Inhalte	Methoden/Medien
14.07.2025 18:30 – 20:00 h	Qualitätspyramiden romanischer Wein- länder II	 Einführung: Klassifikationen in Italien (DOC und DOCG)  Im Besonderen: Klassifikationen im Piemont  Im Besonderen: Klassifikationen in der Toskana  Einführung: Klassifikationen in Spanien (D.O. und DOCa)  Im Besonderen: Klassifikationen in der Rioja  Klassifikationen in Portugal	Wichtiger Link: http://www.inao.gouv.fr/ PowerPoint Visualisierung der Qualitätspyramiden Wichtige Links: http://www.federdoc.com/ http://www.wein-aus-spanien.org/
15.07.2025 18:30 – 20:00 h	Qualitätspyramiden in Mittel- und Osteuropa Qualitätspyramiden in Übersee	 Qualitätspyramide Österreich (auch Sekt- pyramide)  Klassifikationen in Bulgarien und Rumänien  Klassifikationen in Griechenland und Zypern  Klassifikationen in den USA (AVA) und Chile  Klassifikationen in den Südafrika (W.O.)  Klassifikationen in Australien (GI)	PowerPoint Visualisierung der Qualitätspyramiden



4. Modul

Matthias Lex - IHK Trier (Geschäftsbereich: International)
Weinexport und Weinimport

Termine	Themen	Inhalte	Methoden/Medien
22.07.2025 17:30 – 19:00 h	Weinexport / Weinimport innerhalb der EU	<ul style="list-style-type: none">  Einführung  Rechtliche Bestimmungen  Verfahrensabläufe  Praxisbeispiele  Erforderliche Begleitdokumente EU  Vorstellung: Weinexportportal in neuem Layout* 	<p>PowerPoint Präsentation</p> <p>Zugang auf den Online Weincampus DWS mit speziellem Kursinhalt: „Internationales Weinrecht“</p>
23.07.2025 17:30 – 19:00 h	Weinexport / Weinimport In Drittländer	<ul style="list-style-type: none">  Einführung  Rechtliche Bestimmungen  Verfahrensabläufe  Praxisbeispiele  Erforderliche Begleitdokumente 	<p>Wichtiger Link: http://www.ihk-trier.de/p/Weinexport/Weinimport-5-9562.html</p>

* Im Rahmen der Neugestaltung des Internetauftritts der IHK Trier wurde ebenfalls das von IHK und Deutschem Weininstitut (DWI) angebotene Internet-Weinexportportal dem neuen Auftritt angepasst und nutzerfreundlicher gestaltet. Die Informationen zu den einzelnen Ländern sind jetzt einfacher und schneller zu finden. Die Inhalte werden weiterhin von Seiten der IHK aktualisiert und enthalten im Schwerpunkt detaillierte Angaben zu den notwendigen Begleitpapieren für den Weinexport in rund 50 Länder. Das Deutsche Weininstitut veröffentlicht Marktinformationen, Kalkulationsbeispiele, Messetermine und nützliche Kontakte zu ausgewählten Märkten.

Einen kostenfreien Zugang zum Weinexportportal erhalten Mitglieder der IHK Trier auf Anfrage bei Natascha Stosberg (Telefon: (06 51) 97 77-1 97, E-Mail: stosberg@trier.ihk.de). Beitragszahler des Deutschen Weininstituts erhalten auf <http://www.deutscheweine.de/intern/login/> einen kostenfreien Zugang. Nicht-Mitglieder der beiden Organisationen können bei einer jährlichen Nutzungsgebühr von 50 Euro ebenfalls einen Zugang bei der IHK Trier anfordern.

Basiskurs (Stufe 1)

In drei Tagen zum WSET® Level 2 Award in Spirits Certificate



Unterrichtsthemen

Die WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen, ist für Personen gedacht, die geringe oder gar keine Vorkenntnisse über Spirituosen haben. Sie soll ein umfassendes, konkretes Produktwissen vermitteln, um berufliche Qualifikationen und Kompetenzen zu unterstützen, zum Beispiel im Barservice oder bei Personen, die im Groß- und Einzelhandel konkretes Produktwissen benötigen.

Lernziele

1. Erfolgreiche Kandidaten/Kandidatinnen können anschließend Auskunft geben sowohl über die Eigenschaften der wichtigsten Spirituosen und aromatisierten Weine als auch über ihre Produktionsmethoden.
2. Sie sind in der Lage, bei der Verwendung und dem Servieren von Spirituosen zuverlässige Empfehlungen auszusprechen und Kunden/Kundinnen oder Gäste bei der Auswahl von Spirituosen und Likören kompetent so zu beraten, dass deren Geschmack und Preisvorstellung getroffen wird.

Internationale Zertifikatsprüfung (WSET® Level 2 Award in Spirits)

Am Ende der dreitägigen Vorbereitung (30 UE) findet die WSET-Prüfung Level 2 in deutscher Sprache statt. Sie dauert 60 Minuten und besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen, die jeweils mit einem Punkt bewertet werden. Zum erfolgreichen Anschluss müssen mindestens 55 % der Punktzahl erreicht werden.

Unmittelbarer Anschluss-Lehrgang

Im Anschluss kann nach weiteren sieben Unterrichtstagen (57 UE) das IHK-Zertifikat zum Barkeeper/-in (IHK) erworben werden.

Barkeeper/-in (IHK)

Professional Expert in Spirits
inkl. WSET® Level 2 Award in Spirits

Block 1:

Spirituosenproduktion und Systematik der Spirituosen-Verkostung

Termin: 04.06. – 06.06.2024 (24 UE)

Seminarort: Birkenhof Brennerei GmbH • Auf dem Birkenhof • 57647 Nistertal
www.birkenhof-brennerei.de

Dozent/-in: Stephanie Klöckner / Karsten Kuske

Tag/Zeit	Themen	Spezielle Inhalte	Bemerkungen
1 04.06.2024 09:00-12:15 4 UE	Grundlagen und Arbeitsvorgänge der Destillation	Geschichte der Destillation, Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe, Alkoholische Gärung, Prinzip der Destillation, Arten von Destillationsapparaten, Destillation in Chargen, Kolonnendestillation	Powerpoint Lehrbuch: Fachwissen Destillation SAT Spirituosen/Lexikon
13:15-17:30 5 UE	Arbeitsvorgänge nach der Destillation	Reifung, Aromatisierung (Art der Eiche, Grad der Toastung, früherer Inhalt, Fassstärke, Umgebung), Verschneiden, Fertigstellung (Verdünnung, Färbung, Filtration)	Powerpoint Lehrbuch: Fachwissen Destillation SAT Spirituosen/Lexikon
2 05.06.2024 09:00-12:15 4 UE	Rechtssituation	EG-Spirituosen-VO, Gesetz über das Branntweinmonopol, Bundesmonopolverwaltung für Branntwein, Branntweinsteuer, Verschlussbrennerei, Abfindungsbrennerei, Stoffbesitzer	Powerpoint Lehrbuch: Fachwissen Destillation SAT Spirituosen/Lexikon
13:15-17:30 5 UE	Spirituosen verkosten	WSET®-Methode zur systematischen Verkostung von Spirituosen und Likören (SAT Spirituosen und Spirituosen-Lexikon)	Ausgewählte Spirituosen der Birkenhof Brennerei SAT Spirituosen
3 06.06.2024 09:00-12:15 4 UE	Heimische Fruchtspirituosen	Kernobst: Williamsbirne (Poire William), Beeren: Himbeere (Framboise), Erdbeere (Fraise), Steinobst: Kirschen (Kirschwasser), Slivovitz, Mirabelle	Ausgewählte Spirituosen der Birkenhof Brennerei
13:15-14:45 2 UE	Bitterspirituosen	Aromatisierte Spirituosen: Bitters	Ausgewählte Spirituosen der Birkenhof Brennerei

Block 2:

Die Welt der Spirituosen

Termin: 03.09. – 05.09.2024 (24 UE)

Seminarort: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Str. 12 • 56068 Koblenz

Dozent: Karsten Kuske

Tag/Zeit	Themen	Spezielle Inhalte	Empfohlene Spirituosen zur Verkostung
5 03.09.2024 09:00-12:15 4 UE	Traubenbrände I	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez: Geschichte, Produktion, Reifung, Stile	Cognac: ***/VSOP o. XO, Armagnac: Bas-Armagnac Brandy de Jerez: Solera o. Solera Reserva o. Gran Reserva
13:15-17:30 5 UE	Traubenbrände II Calvados	Andere Länder: Mexiko/Peru (Pisco), Tresterbrände: Marc, Grappa, Weinbrand; Calvados	Marc o. Grappa, Calvados: Fine o. XO
5 04.09.2024 09:00-12:15 4 UE	Getreidespirituosen I	Scotch Whisky: Scotch Grain Whisky, Blended Scotch Whisky, Nordamerikanische Whiskeys (Bourbon, Tennessee Whiskey, Rye Whiskey, Kanadischer Whisky)	Blended Scotch Whisky , Lowland - Speyside – Highland - Islay Single Malt Whisky, Irischer Whiskey, Bourbon, Tennessee Whis- key, Rye o. Kanadischer Whiskey, Deutscher Whisky
13:15-17:30 5 UE	Getreidespirituosen II	Irischer Whiskey, andere Länder: Japan, Indien, Deutschland Wodka Rohstoffe, Kontinuierliche Destillation, Vorschriften, Regionen und Marken, Stile, aromatisierter Wodka)	Wodka: Massenware, Roggen- und Weizenbasis, aromatisiert
6 05.09.2024 09:00-12:15 4 UE	Spirituosen aus Zuckerrohr und Agaven	Spirituosen aus Zuckerrohr: Karibischer Rum und Cachaça (Produktion, Rum-Stile, wichtige Erzeugerländer) Spirituosen aus Agaven: Tequila und Mezcal	Weißer Rum , 3 Jahre alter Rum, Gereifter goldener Rum, Dunkler Rum, ge- würzt, Silver Tequila , 100% Agave, Añejo Tequila
13:15-14:45 2 UE	Spirituosen mit Anis und andere aromatisierte Spirituosen	Extraktion von Aromen (natürliche Extraktion, Mazeration, Destillation, Perkolation), Gin (London Gin) und Genever, Anisées (Absinth, Pernod und Pastis) und andere aromatisierte Spirituosen (Ouzo, Raki, Aquavit), Aperitifs und Digestifs	Wacholder: Gin (preisgünstig und Premium), Genever Anis: Pastis o. Ouzo, oder eine andere aromatisierte Spirituose (Absinth)

Block 3:

Die Welt der Bar und Zertifikatsprüfung

Termin: 12.11. – 15.11.2024 (33 UE)

Seminarort: Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz • Hohenfelder Str. 12 • 56068 Koblenz

Dozent: Karsten Kuske

Tag/Zeit	Themen	Spezielle Inhalte	Empfohlene Spirituosen zur Verkostung
5 12.11.2024 09:00-12:15 4 UE	Liköre	Historisches, Produktion, Likörarten: Kräuterliköre, Fruchtliköre, Liköre auf Basis von Samen und Nüssen, Sahneliköre	Likör auf Obstbasis (von derselben Frucht wie der Obstbrand), Kräuterlikör, Likör auf Sahne- oder Kaffeebasis, Drei mit Zitrusfrüchten aromatisierte Liköre (z.B. Bols Blue Curaçao, Cointreau, Grand Marnier)
13:15-17:30 5 UE	Bar- und Cocktailkunde Das Berufsbild des Barkeepers und seine soziale Verantwortung	Barkunde: Geschichte, Baraufbau, Barstock, Verhaltensregeln, Cocktailkunde: Geschichte, Gattung, Aufbau, Vorbereitung und Aufbewahrung der Gläser, Eis, Dekoration, das Werkzeug des Barkeepers, Soziale Verantwortung	
6 13.11.2024 09:00-12:15 4 UE	Basiswissen: Allgemeine Getränkekunde	Weißwein, Rotwein, Schaumwein (Champagner), Likörwein (Unterschied Sherry und Portwein)	
13:15-17:30 5 UE		Bier-Stile, Craft Bier, Aufgussgetränke (Tee, Kaffee), Wasser und Fruchtsäfte	evtl. kleine Bierverkostung, Theorie (AfG)
7 14.11.2024 09:00-12:15 4 UE	Cocktails zubereiten: Klassische Cocktails I	Brandy-Cocktails, Champagner-Cocktail, Whisky-Cocktails, Cocktails mit amerikanischem Whiskey	Spirituosen aus den Verkostungen
13:15-17:30 5 UE	Cocktails zubereiten: Klassische Cocktails II	Wodka-Cocktails, Rum-Cocktails, Tequila-Cocktails, Gin-Cocktails, Speedtraining & New Style	Spirituosen aus den Schulungsbeständen
8 15.11.2024 09:00-10:00	Schriftliche Zertifikatsprüfung	WSET® Level 2 Award in Spirits	
10:15-10:45	Sensorische Zertifikatsprüfung	Blindtasting: Verkostung und Beschreibung von drei Spirituosen	Spirituosen aus den Schulungsbeständen
11.00-Ende	Praktische Zertifikatsprüfung	Fachberatung Spirituosen in Form von Rollenspielen (10 Minuten p. TN)	

Weinknigge

Professioneller Service

Seminarort & Termin	Dauer	Preis
Koblenz 14.06.2024	8 UE an 1 Tag	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
- 🍷 Wein- und Getränkeservice
- 🍷 Professionelles Auftreten
- 🍷 Servicetechniken
- 🍷 Arbeiten am Tisch des Gastes
- 🍷 Internationale Besonderheiten

Zulassungsvoraussetzungen: keine

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



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

Kontakt

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

Hohenfelder Straße 12 | D-56068 Koblenz

Weronika Gula

+49 (0) 261 30489-11 | gula@weinschule.com

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).

Mit seinen drei Kompetenzzentren ist es 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.

Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in IHK

WSET® Level 4 Diploma in Wines



WSET
LEVEL 4 DIPLOMA
CERTIFIED

Weiterbildung

Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière IHK

WSET® Level 3 Award in Wines



WSET
LEVEL 3 WINES
CERTIFIED

Weiterbildung

Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)

WSET® Level 2 Award in Wines



WSET
LEVEL 2 WINES
CERTIFIED

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.