

# Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)

Termine 2022



## DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

**IHK** Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

in Kooperation mit:



**WSET**  
APPROVED  
PROGRAMME PROVIDER

# Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)

## Zertifikatslehrgang

Im IHK-Zertifikatslehrgang Assistant Sommelier/Sommelière (IHK) können Mitarbeitende in der Gastronomie, Hotellerie, im Weinhandel und in der Tourismuswirtschaft ihr Weinwissen in Theorie und Praxis berufsbegleitend erweitern. Praktisch, informativ und kompakt werden die Belange der modernen Gastronomie im Umgang mit Wein angesprochen. Die Teilnehmenden erhalten bei erfolgreichem Abschluss das IHK-Zertifikat „Assistant Sommelier/Sommelière“ und gleichzeitig den international anerkannten WSET®-Abschluss Level 2 Award in Wines. Der/die Assistant Sommelier/Sommelière (IHK) verfügt über ein breites Wissen rund um die Welt der Weine und anderer alkoholischer Getränke sowie eine systematische Verkostungskompetenz.

## Zielgruppe

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

## Zulassungsvoraussetzungen

keine

## Details zum Lehrgang

50 Unterrichtsstunden einschließlich praktischer und schriftlicher Kompetenznachweis, praxisbezogener Präsenzunterricht, intensive sensorische Ausbildung, lehrreiche Verkostungen, umfangreiche Lernunterlagen auf unserem Online-Weincampus, Schulungsunterlagen des WSET® Level 2 Award in Wines.

## Zertifikatsprüfung

Teil 1: Schriftlicher Leistungsnachweis  
WSET®-Zertifikat Level 2 Award in Wines  
Teil 2: Praktischer Leistungsnachweis

## Termine 2022

### **DEHOGA Bad Kreuznach**

21.11.2022 - 25.11.2022

### **DWS Berlin**

19.09.2022 - 23.09.2022

### **DWS Hamburg**

12.09.2022 - 16.09.2022

### **DWS Koblenz**

12.09.2022 - 16.09.2022

### **Neustadt/Wstr.**

10.10.2022 - 14.10.2022

### **Tourismus Akademie Baden-Württemberg, Freudenstadt**

09.05.2022 - 13.05.2022 & 15.11.2022 - 19.11.2022

### **Weingut Markgraf von Baden,**

### **Salemer Weinschule, Schloss Salem (Bodensee)**

24.10.2022 - 28.10.2022

### **Weingut Dienhart Römerkelter, Maring-Nowiand**

02.05.2022

### **Weingut Meier Schmidt, Markt Nordheim**

17.10.2022 - 21.10.2022

## Kosten

Die Lehrgangsgebühren betragen 1.470 € inklusive 180 € Zertifikatsentgelt, Schulungsunterlagen, Studienpaket und Prüfungsgebühren WSET® Level 2 Award in Wines, Verkostungsweine, Gerolsteiner Mineralwasser sowie zwei Kaffeepausen pro Tag. Fördermöglichkeiten finden Sie unter: [www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.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)

# Modulstruktur

der Weiterbildung zum/zur Assistent Sommelier/Sommelière (IHK)/  
WSET® Level 2 Award in Wines

| Tag | Zeit         | Thema  | Zeit  | Thema   |
|-----|--------------|--|---|---|
| Mo  | 9.00 - 12.15 | Basiswissen Weinbau<br>Faktoren, die Stil und Qualität von Wein beeinflussen   | 13.15 - 18.15   | Basiswissen Kellerwirtschaft<br>Faktoren, die Stil und Qualität von Wein beeinflussen   |
| Di  | 9.00 - 12.15 | Basiswissen Etikettenkunde<br>Etikettenangaben in Bezug auf Herkunft und Bestimmungen, Rebenalter und Optionen im Traubenanbau   | 13.15 - 18.15   | Theorie und Praxis des Food Pairing<br>Probenteller mit Salat, Gemüse, Fisch, Fleisch, Käse und Schokolade  |
| Mi  | 9.00 - 12.15 | Internationale Rebsorten I<br>Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo, Riesling, Chenin Blanc, Sémillon/Semillon und Furmint<br>Exkurs: Süßweinbereitung und Süßweine der Welt | 13.15 - 18.15   | Internationale Rebsorten II<br>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris, Gewürztraminer, Viognier und Albariño, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Gamay   |
| Do  | 9.00 - 12.15 | Internationale Rebsorten II<br>Grenache/ Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec und Pinotage   | 13.15 - 18.15   | Internationale Rebsorten III<br>Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano, Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese und Montepulciano   |
| FR  | 9.00 - 12.15 | Schaumweine und Gespritete<br>Weine Herstellungsverfahren und Stile: Champagner, Cava, Asti-Methode, Sherry- und Port-Produktion                                       | 13.15 - 13.45<br><br>14.00 - 15.00<br><br>nach<br>Absprache | Sensorische Zertifikatsprüfung<br>Tasting: Weiß/Rot<br>Schriftliche Zertifikatsprüfung<br>Theorie: WSET® Level 2 Award in Wines<br>Praktische Zertifikatsprüfung<br>Praxis: Wein- und Getränkeservice in Form von Rollenspielen |

(Aktualisierungen vorbehalten)

In Kooperation mit



**WSET**  
APPROVED  
PROGRAMME PROVIDER

# 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.