

Sake Seminar

WSET® Level 3 Award in Sake

Termine 2023



DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

in Kooperation mit:



IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Sake Seminar

WSET® Level 3 Award in Sake - in englischer und deutscher Sprache

Sake unter der Lupe – ein neues Trendgetränk

Seit einigen Jahren explodiert der Bereich der Spirituosen förmlich mit neuen Entwicklungen, vor allem im Premiumbereich. Ob Whisky, Gin oder Vodka, alle Kategorien haben an Dynamik gewonnen und die Kreativität der Hersteller gefordert.

Auch Sake ist davon betroffen: Sake ist das japanische Volksgetränk und Ausdruck Ihrer Seele. Das Fermentationsgetränk aus Reis und Wasser, mit einer 2.000-jährigen Geschichte und modernem Geschmacksprofil, erlebt zurzeit weltweit eine Renaissance. Bei Weinliebhabern/-liebhaberinnen erfreut es sich der wachsenden Nachfrage. Die fein-fruchtigen Aromen und der einzigartige UMAMI-Geschmack faszinieren Sommeliers/Sommelières und Bartender/-innen in Metropolen wie New York, London, Paris und Berlin als Connoisseur-Tropfen und als idealer Speisebegleiter.

Ziel

Die umfassenden Informationen zu Geschichte, Reisanbau, Klassifikation, Herstellung, Sensorik ("The Systematic Approach to Tasting Sake®") sowie Food-Pairing bieten einen Einstieg zur Thematik Sake auf hohem und anspruchsvollem Niveau.

Das neue Fachseminar WSET® Level 3 in Sake schließt ab mit einer Prüfung der internationalen Bildungsinstitution Wine and Spirit Education Trust. Die Teilnehmenden erhalten bei erfolgreichem Abschluss den international anerkannten WSET® Level 3 Award in Sake.

Geleitet wird das Seminar von Frau Yoshiko Ueno-Müller, in Deutschland bekannt als Expertin für Sake und andere japanische Genussmittel, und seit Jahren als Dozentin an der Deutschen Wein- und Sommelierschule tätig.

Zielgruppe

Gepürfte Sommeliers/Sommelières, Weinfachberater/-innen, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK) sowie Assistant Sommeliers/Sommelières (IHK) und Absolventen/Absolventinnen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen aber auch Laien, die sich für das Thema interessieren. Der Unterricht und die Prüfung finden in englischer Sprache statt. Angemeldete Teilnehmende erhalten neben dem WSET® Level 3 Award in Sake E-Book einen Zugang zu Lehrgangunterlagen auf der Online-Lernplattform der DWS sowie einen Zugang zum Online Pre-Study von WSET®, ebenfalls in englischer Sprache.

Kosten

Die Seminargebühren betragen 1050 €. Inklusive Sake-Verkostungsset, Online-Unterricht, Online-Tutorium während der Selbstlernphase sowie E-Book zum Seminar und Zugang zum WSET® Pre-Study. In der Präsenzphase sind weitere Lehrmaterialien und die Prüfungsgebühr sowie Gerolsteiner Mineralwasser und Pausensnacks inbegriffen.

Fördermöglichkeiten

Finden Sie unter: www.gbz-koblenz.de

Termine 2023

16.04.2023 - 02.05.2023

Online-Unterricht: 4 x 3 UE
Online-Selbstlernphase: 6 UE
Präsenzphase: 20 UE
Insgesamt: 38 UE

Informationen und Anmeldung

Celine Buck (Seminarorganisation)
Telefon: +49 (0)261 30489-31
E-Mail: buck@weinschule.com

Online-Anmeldung unter www.weinschule.com

Stundenplan

Online-Unterricht (12 UE):

jeweils 18.00 - 20.15 Uhr

So. 16.04.2023 | Mo. 17.04.2023 | Mo. 23.04.2023 | Mo. 24.04.2023

Tag 1	1. Enrolment, introduction and Review of Sake Brewing
	2. Fundamental Concepts
	3. Kanji
Tag 2	4. An Introduction to Tasting
Tag 3	5. Rice Growing
	6. Making Steamed White Rice
	14. Sake Trade Organisations, Sales & Export
Tag 4	7. Making Koji
	Mock Classroom Test 1, Blind Tasting & Review

Selbstlernphase (6 UE):

inkl. Online-Tutorial & FAQ-Stunde (n.V.)

Präsenzunterricht (14 UE):

So. 30.04.2023 14.00 - 17.30 Uhr

Mo. 01.05.2023 09.00 - 17:30 Uhr

Tag 5 & 6	8. Water & Yeast
	9. Fermentation Starter
	10. Main Fermentation, Review Activity
	11. Regionality and Styles of Sake
	12. Jozo alcohol, Filtering Options
	13. Finishing and Stabilisation
	Food-Pairing with Sake
	Mock Classroom Test 2, Blind Tasting & Review

Prüfungstag (6 UE):

Di. 9.00 - 15.30 Uhr

Tag 7	15. Special Styles of Sake
	16. Storage and Service of Sake
	Final Review of learning
	Examination: Preparation (10 min), Tasting (30 min), break (15 min), Theory (105 min)
	Farewell

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
buck@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.