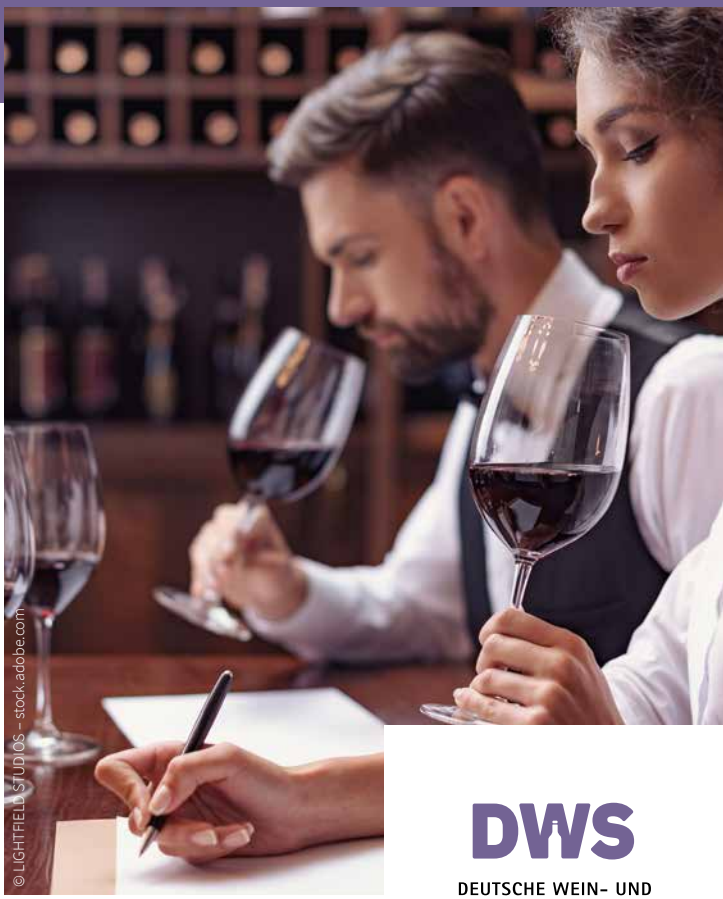
Seminarangebot 2023

Deutsche Wein- und Sommelierschule



© LIGHTFIELD STUDIOS – stock.adobe.com

DWS
DEUTSCHE WEIN- UND SOMMELIERSCHULE

IHK Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

Wir sind für Sie da!

Beratung & Buchung

Celine Buck

Produktmanagerin
+49 (0) 261 30489-31
buck@weinschule.com

Petra Treis

Produktmanagerin
+ 49 (0) 261 30489-45
treis@weinschule.com

Johannes Steinmetz

Leiter Deutsche Wein- und Sommelierschule
+49 261 (0) 30489-12
steinmetz@weinschule.com

Weitere Informationen finden Sie unter www.gbz-koblenz.de

facebook.com/GBZKoblenz
facebook.com/DeutscheWeinUndSommelierschule

@gastronomischesbildungszentrum
@deutscheweinundsommelierschule

Inhalt

4 Die Sommelierfamilie der DWS

6 Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in IHK / WSET® Level 4 NEW Diploma in Wines

8 Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière IHK

10 Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)

12 Wein-Knigge – Professioneller Service

13 Weinfachmann/-frau (IHK)

14 Weinkulturexperte/-in (IHK) / Fachsommelier/-sommelière (IHK)

17 Wine Expert Bronze (IHK) inkl. WSET® Level 2 Award in Wines

18 Wine Expert Silber (IHK) inkl. WSET Level 3 Award in Wines (Teil 1)

20 Wine Expert Gold (IHK) inkl. WSET Level 3 Award in Wines (Teil 2)

21 WSET® Level 1 Award in Wines

22 WSET® Level 2 Award in Wines

23 WSET® Level 3 Award in Wines

24 WSET® Level 3 Award in Sake

26 ONLINE - WSET® Level 1 Award in Wines

27 ONLINE - WSET® Level 2 Award in Wines

29 Sud de France Master-Level Programm

30 Fachsommelier/-sommelière (IHK) Barista

32 Bierbotschafter/-in (IHK)

34 Bierknigge - Professioneller Service

35 Sensorik Intensiv Seminar

36 Genussentdeckerseminar

37 Der/die professionelle Weinprobenleiter/-in

38 Barkeeper/-in (IHK) / Professional Expert in Spirits (CCI)

39 Fördermöglichkeiten

40 Unsere Kooperationspartner

Geprüfte/-r Sommeliermeister/in IHK

WSET® Level 4 Diploma in Wines

Bachelor Niveau

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

Die Sommelierfamilie der DWS

Mit System zum/zur Sommelier/Sommelière

Die Sommelierfamilie der DWS

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS) ist mit über 20-jähriger Erfahrung bundesweit das Kompetenzzentrum für Weiterbildung in Sachen Wein. Pro Jahr werden ca. 600 Wein- und Genussexperten/-expertinnen ausgebildet, die mit der IHK-Zertifikatsprüfung oder der öffentlich-rechtlichen Prüfung zum/zur Sommelier/Sommelière IHK ihre Fachkompetenz unter Beweis stellen. Seit 2012 integriert die DWS die Lehrkonzepte und Prüfungen des Wine and Spirit Education Trust (WSET®) in den Lehrgängen.

Bekanntestes Produkt ist der Kompetenzlehrgang zum/zur IHK Geprüften Sommelier/Sommelière. Mit seinem/ihrem Wein- und Genussinstrumentarium handelt er/sie kompetent und zielsicher in den vielschichtigen Herausforderungen des Marktes.

In den letzten Jahren hat unser langjähriges Einzelkind ebenso charaktervolle Geschwister bekommen: Den/die Assistant Sommelier/Sommelière (IHK) als idealen Einstieg für Branchenneulinge in die faszinierende Welt der Sommelierkunst und den/die geprüfte/-n Sommeliermeister/-in IHK sowie das WSET® Level 4 NEW Diploma in Wines, als das weinfachkundige High-End für Fortgeschrittene, die noch einmal richtig zulegen wollen.

Sprechen Sie uns an!

Ihr Team der DWS

Geprüfte/-r Sommeliermeister/in IHK / WSET® Level 4 Diploma in Wines

Duale Weinweiterbildung

Bachelor Niveau

WSET LEVEL 4 DIPLOMA CERTIFIED

Starttermin	Preis	
19.06.2023	WSET® Diploma in Wines:	6.100 €
Seminarort:	Geprüfter Sommeliermeister IHK:	7.600 €
Koblenz / Neustadt/ Wstr.	Dual:	9.300 €
	inkl. 480 € Einschreibungsentgelt	

Förderfähig nach Aufstiegs-BAföG

Beschreibung

Der neuen Aufstiegsfortbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in IHK liegt die besondere Rechtsvorschrift der IHK Koblenz für die Höhere Berufsbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in zugrunde. Der/die Geprüfte Sommeliermeister/-in IHK ist ein unternehmerisch denkender und marktbewusster Stratege für alle Facetten der nationalen und internationalen Genusswelt, ausgestattet mit umfassenden weinwissenschaftlichen, lebensmittelsensorischen, handelsrechtlichen wie betriebswirtschaftlichen Kenntnissen. Zugelassen zur Prüfung werden Geprüfte Sommeliers/Sommelières, Geprüfte Weinfachberater/-innen sowie Absolventen und Absolventinnen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Abschlüssen.

Komplementär zum Abschluss Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in IHK 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. Ein wichtiges Lernziel des Level 4 Diploma in Wines ist die Berücksichtigung kultureller und politischer Einflüsse auf die Weinproduktion. Angesichts der breiten geografischen Ausrichtung dieser Qualifikation wird dabei das Verständnis für andere Länder und Kulturen bei den Kandidaten gefördert und schafft die wein- und kulturwissenschaftlichen Voraussetzungen zum Weingelehrten. Kandidaten/-innen, die die Prüfungen ablegen möchten, müssen im Besitz des WSET® Level 3 Award in Wines sein.

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

Termine

Infoveranstaltung: 11.03.2023
Ort: Online

Fordern Sie unser Concept WSET® Level 4 Diploma 2023-24 with Exam- and Registration Dates, Academic Year 2023-24 unter treis@weinschule.com an.

Zulassungsvoraussetzungen: Erfolgreicher Abschluss des WSET® Level 3 Award in Wines für das WSET® Diploma. Die Zulassungsvoraussetzungen für den/die Geprüfte/-n Sommeliermeister/-in IHK finden Sie unter www.bit.ly/Sommeliermeister.
Zielgruppe: IHK geprüfte/-r Weinfachberater/-in, IHK geprüfte/-r Sommelier/Sommelière, Staatlich geprüfte/-r Sommelier/Sommelière, Weinakademiker/-in

©New Africa - stock.adobe.com

Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière IHK

Fachrichtungen Gastronomie und Handel inklusive WSET® Level 3 Award in Wines
Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Koblenz	09.01.2023 (VZ) 06.03.2023 (TZ) 04.09.2023 (LZ)	320 UE Präsenz, 80 UE Online	5.400 € (KO) **ab März 2023** 6.100 € (KO) 6.400 € (HH) 6.400 € (B) 6.400 € (NW) inkl. 380 € Einschreibungsentgelt
Berlin	10.04.2023 (LZ)		
Hamburg	17.04.2023 (LZ)		
Neustadt a.d.Wstr.	06.11.2023 (LZ)		

Förderfähig nach Aufstiegs-BAföG

Beschreibung

Der Beruf des/der Sommeliers/Sommelière nimmt in der gehobenen Gastronomie und im anspruchsvollen Weinfachhandel die Rolle des/der Genussexperten/-expertin ein. Seine/ihre Aufgabe dabei ist, den Gast mit umfassenden Weinkenntnissen kompetent zu beraten und Hilfestellung für eine Kombination von Speisen und Wein zu geben.

NEU: Für Jeden das passende Arbeitsmodell: Zeitmodelle zum/zur IHK geprüften Sommelier/Sommelière

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

Zulassungsvoraussetzungen: bitte anfragen

Zielgruppe: Winzer/-innen, Köche/Köchinnen, Weinfachleute aus der Gastronomie und dem Handel, Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die ihre Weinkompetenz erweitern wollen

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

FLEXZEIT Dauer ca. 8 Monate
Beratung unter +49 (0) 261 30489-31

Inhalte

- Weinbau- und Kellertechnik
- Grundlagen der Weinsensorik
- Europäisches und Deutsches Weinrecht
- Alle bedeutenden Weinländer
- Weinmarketing
- Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- Biologischer Weinbau
- Sensorik von Speise und Wein sowie Käse und Wein
- Menü- und Getränkekarte
- Spirituosenkunde, alkoholfreie Getränke, Bier
- Arbeiten am Tisch des Gastes
- Wein & Gesundheit
- WSET® Prüfungsgebühren und Studienpaket Level 3 Award in Wines

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

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

Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)

Zertifikatslehrgang
kombiniert mit WSET® Level 2 Award in Wines

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
siehe unten	50 UE an 5 Tagen	1.650 € inkl. 180 € Zertifikats-entgelt

Starttermine

Berlin	02.04.2023
Bad Kreuznach	27.03.2023 & 20.11.2023
Freudenstadt	09.05.2023 & 14.11.2023
Hamburg	06.02.2023 & 04.09.2023
Koblenz	23.01.2023 & 11.09.2023
Maring-Noviand	08.05.2023
Markt Nordheim	23.10.2023
Neustadt a.d.Wstr.	14.01.2023
Salem	17.04.2023 & 23.10.2023

Beschreibung

Im IHK-Zertifikatslehrgang Assistant Sommelier/Sommelière können Mitarbeitende ihr Weinwissen in Theorie und Praxis berufsbegleitend erweitern. Praktisch, informativ und kompakt werden die Belange der modernen Gastronomie im Umgang mit Wein angesprochen. Damit verfügt ein/-e Assistant Sommelier/Sommelière (IHK) über ein breites Wissen rund um die Welt der Weine und spezielle Weinarten sowie eine systematische Verkostungskompetenz.

© Ilshat – Adobe Stock

Inhalte

- Basiswissen Wein
- Basistechniken Service
- Sensorik für die Praxis
- Internationale Weinwelt
- Internationale Weinarten

Bei erfolgreicher Teilnahme erhalten die Teilnehmenden das IHK-Zertifikat „Assistant Sommelier/Sommelière“ und gleichzeitig das international anerkannte WSET®-Certificate Level 2 Award in Wines.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

Wein-Knigge – Professioneller Service

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Koblenz	04.02.2023	16 UE an 2 Tagen	315 €

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

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

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

Weinfachmann/-frau (IHK)

Zertifikatslehrgang
inkl. WSET® Level 2 Award in Wines

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Hamburg	auf Anfrage	80 UE an 10 Tagen	2.270 € inkl. 180 € Zertifikats- entgelt

Beschreibung

Ihr Ziel sind fundierte Kenntnisse in der Weinsensorik? Sie haben einfach Spaß am Wein? Sie wollen sich beruflich verändern und verbessern? Der/die Weinfachmann/-frau ist das ideale Einsteiger-Modul für ambitionierte Weininteressierte, die umfassende Weinkenntnisse suchen. Entsprechend erschließt Ihnen unser Intensivlehrgang die vielschichtigen Themenkomplexe der internationalen Weinwelt. Der kurzweilige Lehr- und Erlebnisansatz unter Gleichgesinnten vertieft Ihr Verständnis und eröffnet Ihnen neue Perspektiven auf beruflicher Ebene. Nach bestandener Prüfung erhalten Sie das IHK-Zertifikat zum/zur Weinfachmann/-frau und zusätzlich das international anerkannte WSET®-Certificate Level 2 Award in Wines.

Inhalte

- Weinbau und Kellerwirtschaft
- Sensorik und Weinkommunikation
- Weinland Deutschland
- Weinland Frankreich
- Weinland Italien
- Weinländer Südafrika, Chile, Australien
- Weinland Österreich
- Weinland Spanien

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

Weinkulturexperte/-in (IHK) / Fachsommelier/-sommelière (IHK)

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
siehe nächste Seite	abhängig von Modulwahl	auf Anfrage

© Irene Kredenets – Unsplash

Beschreibung

Unter der Bezeichnung Fachsommelier/Sommelière / Weinkulturexperte/-expertin (IHK) startet eine neue Reihe hochwertiger Aufbauseminare, in denen sich das wachsende Interesse an einer professionellen Kommunikation von Wein als herausragendes Kulturgut des Menschen, mit den kulturellen Leistungen und Kompetenzen seiner langjährigen Freunde und Kooperationspartner verbinden. Es besteht die Möglichkeit einer Spezialisierung auf Champagne und Biologischer Weinbau.

Termine

Fachsommelier/-sommelière (IHK) Biologischer Weinbau

- detaillierte Information ab Januar 2023 unter www.gbz-koblenz.de

Fachsommelier/-sommelière (IHK) Champagne

- 23.04.2023 - 26.04.2023 (Ay/Frankreich u.a.)
- 26.04.2023 - 29.04.2023 (Ay/Frankreich u.a.)

Der Lehrgang wird modular und individuell zusammengestellt. Lassen Sie sich zu Ihrem persönlichen Karriereprogramm beraten.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: bitte anfragen
Zielgruppe: Geprüfte Sommeliers/-sommelières, Weinfachberater/-innen, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK), Assistant Sommeliers/Sommelières (IHK), Absolventen und Absolventinnen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen

© Moritz Knöringer - unsplash.com

Wine Expert Bronze (IHK)

Zertifikatslehrgang
inklusive WSET® Level 2 Award in Wines

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Koblenz	27.01.2023	64 UE an 4 Wochenenden	1.920€ inkl. 300 € Zertifikatsentgelt

Beschreibung

Dieser Lehrgang bietet eine umfassende und aktuelle Einführung in die wichtigsten Themen der Weinkunde. Im Besonderen werden die deutschen Weinanbaugebiete angesprochen und Weine aus allen Gebieten verkostet. Der Lehrgang legt den Grundstein für die Lehrgangstrilogie Wine Expert Bronze, Silber und Gold, die zusammengenommen einen umfassenden Einblick in alle Bereiche zeitgenössischen Wissens über Wein gewährt. Die Teilnehmenden erhalten Zugang zur E-Book-Plattform „Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.

Inhalte

- Weinbau und Kellertechnik
- Sensorische Ausbildung
- Nationales und Internationales Weinrecht
- Technologie der Schaumweinbereitung
- Technologie der Süßwein- und Likörweinbereitung
- Deutsche Anbaugebiete und Länderrecht

Zum IHK-Zertifikat „Wine Expert Bronze“ wird das international anerkannte WSET®-Certificate Level 2 Award in Wines erworben.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

© Ekaterina Molchanova - stock.adobe.com

Wine Expert Silber (IHK)

inklusive WSET® Level 3 Award in Wines – Teil 1

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Koblenz	02.06.2023	64 UE an 4 Wochenenden	1.990 € inkl. 180 € Zertifikatsentgelt

Beschreibung

Für sich genommen bietet dieser Lehrgang die konsequente Weiterführung des Basislehrgangs Wine Expert Bronze (IHK). Schwerpunktthema im Silberkurs wird das Modellweinland Frankreich sein, zusammen mit den romanisch geprägten Weinbaukulturen der Iberischen Halbinsel Spanien und Portugal. Zweites Kernthema ist die Sensorik in ihren zahlreichen Facetten, insbesondere in ihrer Königsdisziplin „Speise und Wein“. Zu den weiteren Spezialthemen sensorischer Detailkompetenz gehören „Schokolade und Wein“ sowie „Kaffee und Tee“.

Die Teilnehmenden erhalten Zugang zur E-Book-Plattform „Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.

Zertifikatslehrgang

Inhalte

- Weinland Frankreich
- Weinland Spanien
- Weinland Portugal
- Spezielle Sensorik: Wein & Wasser
- Grundlagen des Food-Pairing
- Sensorik von Speise & Wein
- Spezielle Sensorik: Käse & Wein, Wein & Schokolade
- Kaffee & Tee
- Likörweine: Sherry & Port

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: Wine Expert Bronze (IHK), Weinfachmann/-frau (IHK) oder Assistant Sommelier/ Sommelière (IHK)
Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

Wine Expert Gold (IHK)

inklusive WSET® Level 3 Award in Wines – Teil 2

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Koblenz	22.09.2023	64 UE an 4 Wochenenden	2.200 € inkl. 180 € Zertifikatsentgelt

Beschreibung

Mit Wine Expert Gold (IHK) schließen Sie das weinkundliche Studium ab. Schwerpunktthema aus der sogenannten Alten Welt des Weines wird in diesem Modul Italien sein. Zum Abschluss des Lehrgangs werden Sie vorbereitet auf die überseeische Bühne der Weinwelt: Südafrika, Südamerika, Nordamerika und Ozeanien. Darüber hinaus geben wir einen Ausblick auf den aufstrebenden Weinkontinent Asien. Die Trendthemen "Biologischer Weinbau" und das hochwertige Degustationsmenü wurden eigens für Wine Expert Gold (IHK) entwickelt.

Die Teilnehmenden erhalten Zugang zur E-Book-Plattform „Special Interest Portal" des Eugen Ulmer Verlages.

Zum IHK-Zertifikat „Wine Expert Gold" wird das international anerkannte WSET®-Certificate Level 3 Award in Wines erworben.

Inhalte

- Weinland Italien
- Weinländer Übersee
- Weinländer Mittelmeer, Mitteleuropa und Osteuropa
- Weinkontinent Asien
- Biologischer Weinbau
- 4-Gang-Degustationsmenü mit korrespondierenden Weinen
- Wine in Moderation

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: Wine Expert Silber (IHK)
Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

WSET® Level 1 Award in Wines

International

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Aachen	11.03.2023, 06.05.2023 & 28.10.2023	8 UE	340 € (Präsenz)
Essen	20.01.2023, 31.03.2023 01.08.2023, 22.09.2023 & 24.11.2023		
FFM	22.04.2023, 08.07.2023 & 09.09.2023		
Freudenstadt	31.03.2023, 01.08.2023		
Ulm	10.03.2023 & 11.03.2023 (TZ)		

Beschreibung

Der Lehrgang WSET® Level 1 Award in Wines bietet eine einfache Einführung in das Thema Wein. Grundlegende Kenntnisse von den wichtigsten Phasen des Traubenanbaus, den hauptsächlichen Weintypen und -stilen und von wesentlichen Eigenschaften werden vermittelt. Während der Veranstaltungen verkosten Sie 6 Weine und werden von den DozentInnen in die WSET Level 1 Systematisches Verkosten von Wein® eingeführt.

Inhalte

- Weinproduktion
- Weintypen, Eigenschaften und Stile
- Lagerung und Servieren von Wein

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

WSET® Level 2 Award in Wines

International

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Hamburg	02.05.2023 & 20.11.2023	30 UE	920 €
Essen	14.03.2023 & 16.10.2023	an 3 Tagen	
FFM	20.02.2023 & 03.05.2023		
Ulm	21.04.2023		
Aachen	21.01.2023 & 17.11.2023		

Beschreibung

Das Hauptaugenmerk liegt auf den Hauptrebsorten und den wichtigsten Weinregionen der Welt, wie auch auf Etiketten Terminologie. Integrierte Weinverkostungen sind ebenfalls Bestandteil jeder Unterrichtseinheit. Zusätzlich zu den Stillweinen der Welt gehören Schaumweine, Süßweine und alkoholverstärkte Weine zum von WSET Awards vorgegebenen Stoff- und Lehrplan.

Sie erhalten die Kursunterlagen ca. 4 Wochen vor Kursbeginn. Die Aneignung der Inhalte im Vorfeld ist zwingend erforderlich. Die standardisierte Prüfung erfolgt am Nachmittag des letzten Kurstages im Rahmen eines Multiple-Choice-Tests mit insgesamt 50 Fragen.

- Hauptrebsorten und den wichtigsten Weinregionen der Welt
- Etiketten Terminologie
- Stillweine der Welt
- Schaumweine der Welt
- Süßweine der Welt
- Likörweine der Welt
- Praktische Übungen und Prüfungstraining
- Leistungsnachweis WSET® Level 2 Award in Wines

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Dieser Kurs vermittelt allgemeines Produktwissen und richtet sich an Beschäftigte aus dem Einzelhandel bzw. der Wein- und Spirituosenbranche.

WSET® Level 3 Award in Wines

International

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Berlin	18.09.2023	50 UE an 6 Tagen	1.650 €
Hamburg	30.01.2023 & 25.09.2023		
Koblenz	27.02.2023 & 23.10.2023		
Neustadt	20.11.2023		
Essen	23.01.2023 & 25.09.2023		
Ulm	17.11.2023		

Beschreibung

WSET® Level 3 Award in Wines vermittelt über Level 2 hinaus ein noch umfassenderes Wissen über die Weine der Welt und berechtigt damit zur Teilnahme am WSET® Diploma Studienprogramm. Besonderes Augenmerk wird auf die Verkostungstechnik und die Kommunikation von Wahrnehmung und Weinkenntnissen gelegt.

Inhalte

- Wein und Kommunikation
- Faktoren, die Stil, Qualität und Preis von Wein beeinflussen
- Stillweine der Welt
- Schaumweine der Welt
- Gespritete Weine der Welt

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

WSET® Level 3 Award in Sake

Blended Learning

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Koblenz	16.04.2023 Blended Learning Format	36 UE	1050 € inkl. 300 € Zertifikatsentgelt

Beschreibung

Sake ist das Volksgetränk der Japaner und Ausdruck ihrer Seele. Das Fermentationsgetränk aus Reis und Wasser, mit einer 2.000-jährigen Geschichte und modernem Geschmacksprofil, erlebt zurzeit weltweit eine Renaissance. Der Unterricht und die Prüfung finden in **englischer Sprache** statt.

Exklusiv in Deutschland!

Inhalte

- Geschichte
- Reisanbau
- Klassifikation
- Herstellung
- Sensorik
- Food-Pairing
- Produktions- und Etikettenbegriffe
- Globale Sake-Industrie
- Sakeverkostungen
- Faktoren, die den Stil von Sake beeinflussen

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft

© Pesce Huang – Unsplash

WSET® Level 1 Award in Wines ONLINE

ONLINE-Angebot

Online Intensivseminar

Seminarort & Starttermine	Dauer	Preis
Online | Termine unter: www.gbz-koblenz.de.	8 UE	340 €

Beschreibung

Der Lehrgang WSET® Level 1 Award in Wines Online bietet eine grundständige Einführung in das Thema Wein.
Grundlegende Kenntnisse von den wichtigsten Phasen des Traubenanbaus, den hauptsächlichen Weintypen und -stilen und von wesentlichen Eigenschaften werden an 4 Online-Terminen vermittelt.
Während der Online-Veranstaltungen verkosten Sie 6 Weine und werden von den Dozierenden in die WSET Level 1 Systematisches Verkosten von Wein® eingeführt.

Inhalte

- Phasen beim Weinanbau
- Einführung in die Weinbereitung
- Bedingungen & Phasen der Produktion
- Weiß-, Rot- und Roséweine
- Typen, Eigenschaften und Stile
- Stillweine, Schaumweine & gespritete Weine
- Internationale Rebsorten
- Prinzipien & Praktiken: Wein servieren
- Wechselwirkungen: Speisen & Wein
- Systematisches Verkosten von Wein

Level 1 + 2: Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Dieser Kurs richtet sich an Interessierte, die grundlegende Kenntnisse von Weinstilen und Weintypen, der Weinproduktion und Verkostung sowie Servier- und Lagerpraktiken von Wein erwerben möchten.

WSET® Level 2 Award in Wines ONLINE

ONLINE-Angebot

Online Intensivseminar

Seminarort & Starttermine	Dauer	Preis
Online | Termine unter: www.gbz-koblenz.de.	31 UE	980 €

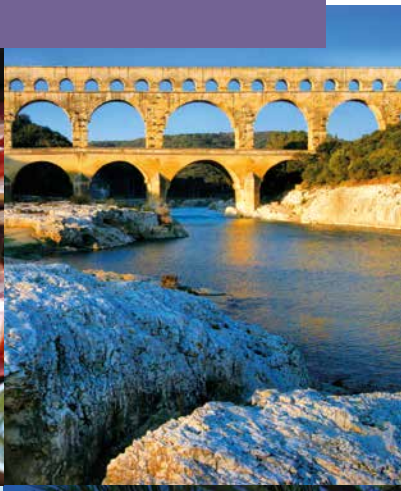
Beschreibung

Die WSET-Qualifikation Level 2 in Wines Online ist für Personen gedacht, die geringe oder gar keine Vorkenntnisse haben. Das erworbene Weinwissen dient der beruflichen Qualifikation und Kompetenzerweiterung, etwa im Kundenservice oder Verkauf in den Bereichen Gastronomie, Vertrieb und Großhandel. Sie eignet sich aber auch für Personen, die sich allgemein für Wein interessieren und ihre Kenntnisse darüber erweitern wollen.

Inhalte

- Die Umwelteinflüsse und Optionen beim Traubenanbau im Weinberg sowie deren Auswirkungen auf den Stil und die Qualität von Weinen verstehen.
- Verstehen, wie Weinbereitung und Flaschenreifung den Stil und die Qualität von Weinen beeinflussen.
- Verstehen, wie Umwelteinflüsse, Optionen beim Traubenanbau, Weinbereitung und Flaschenreifung den Stil und die Qualität der von den wichtigsten Rebsorten bereiteten Weine beeinflussen.
- Den Stil und die Qualität der Weine kennen, die von den regional wichtigen dunklen und weißen Rebsorten bereitet werden.
- Verstehen, wie der Produktionsprozess die Stile von Schaumweinen und gespriteten Weinen beeinflussen kann.
- Die wichtigsten Prinzipien und Vorgänge verstehen, die mit der Lagerung und dem Servieren von Wein sowie mit der Kombination von Wein und Speisen zusammenhängen.

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeitende in Gastronomie und Einzelhandel, die ihr Wissen über Weine erweitern möchten, Genussinteressierte, die ihr Weinwissen weiter professionalisieren möchten.



© Sud de France

Sud de France Master-Level Programm

International

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Koblenz	22.04.2023	20 UE an 2 Tagen	440 €

Beschreibung

Flächenmäßig das größte Anbaugebiet in Frankreich, mit einer reichen Geschichte, einem herrlichen Klima, einer Vielfalt an Bodentypen sowie einem breiten Spektrum an Weinstilen – weiß, rot, trocken, süß, schäumend und alkoholverstärkt (VDN) – gibt es kaum etwas an Kultur, Weinbau, Gastronomie und Tourismus, was im Languedoc-Roussillon nicht zu finden und zu lieben wäre. Bedeutsam auch, dass die guten Rahmenbedingungen dazu geführt haben, in der Region zunehmend biologisch-dynamischen Weinbau wie selbstverständlich zu betreiben. Heutzutage verdienen die neuen Herkünfte, Qualitäten und Stile der Weine eine besondere Beachtung und Wertschätzung.

Inhalte

- Die Geschichte des Languedoc-Roussillon
- Geografische Lage & Klima der Region
- Topografie & Geologie
- Rebsorten
- Weinbau & Weinbereitung
- Qualitätsangaben beim Wein
- Die Appellationen des Languedoc
- Die Appellationen des Roussillon

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie oder Hotellerie

© Thongsuk – stock.adobe.com

Fachsommelier/-sommelière (IHK) Barista

Seminarort & Starttermin*		Dauer	Preis
Koblenz	auf Anfrage	50 UE an 5 Tagen	1.570 € inkl. 180 € Zertifikats-entgelt

Beschreibung

Der/die Fachsommelier/-sommelière (IHK) Barista ist der/die Allround-Fachmann/-frau rund um den Kaffee, der/die sein/ihr Wissen in allen Bereichen der Kaffeebranche sinnvoll einsetzen kann. Das erworbene Wissen vermittelt Sicherheit im Umgang mit Geschäftspartnern, Kunden oder Gästen und ist eine wertvolle Bereicherung für die tägliche Arbeit. Die Teilnehmenden haben nach Abschluss des Lehrgangs ebenfalls die Möglichkeit, die Prüfungen der SCA (Speciality Coffee Association) – Introduction into Coffee, Barista Level Foundation – abzulegen.

Zertifikatslehrgang

Inhalte

- Botanik und Anbau der Kaffeepflanze
- Anbaugebiete
- Handel
- Verarbeitung
- Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden und Maschinen

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeitende in Gastronomie, Hotellerie und des Kaffeehandels

Bierbotschafter/-in (IHK)

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
siehe nächste Seite	56 UE an 6 Tagen	1.725 € inkl. 180 € Zertifikats- entgelt

© 99 ideas

Beschreibung

Im Zertifikatslehrgang Bierbotschafter/-in (IHK) lernen die Teilnehmenden, Biergenuss zum Erlebnis zu machen, professionelle Verkostungen durchzuführen und dafür eine angemessene Atmosphäre zu schaffen.

Termine

Bamberg	27.03. - 01.04.2023
	25.09. - 30.09.2023
Bremen	17.04. - 22.04.2023
Dortmund	28.08. - 02.09.2023
Koblenz	13.03. - 18.03.2023

Weitere Termine unter: www.gbz-koblenz.de

Inhalte

- Einführung in die Braukunst
- Analytische Biersensorik
- Verkostung nationaler Bierstile
- Internationale und exotische Bierstile
- Schanktechnik
- Kulturgeschichte des Bieres
- Regionale Biertraditionen
- Brauereibesichtigung
- Kombination von Bier und Speise

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: neben Brauereien, Barkeeper/-innen, der Gastronomie, dem Handel und dem Tourismus auch bierinteressierte Individualpersonen

Bierknigge - Professioneller Service

Der Biersommelier in der Gastronomie

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Koblenz	auf Anfrage	16 UE an 2 Tagen	700 €

Beschreibung

Die Entwicklung einer neuen Bierkultur erfordert auch den professionellen Umgang mit der Flasche und die gekonnte Inszenierung des Bierservice. Im Workshop lernen Sie alle modernen Techniken kennen, die Sie für einen zeitgemäßen Bierservice am Gast benötigen. Dazu gehört, wie unterschiedliche Biere stilsicher präsentiert und serviert werden oder Biere mit unterschiedlichen Verschlüssen fachkundig und gefahrenfrei geöffnet werden. In diesem praxisbezogenen Seminar werden Sie in kurzer Zeit zu einem Serviceprofi, der den erwartungsvollen Gast von heute zufrieden zu stellen weiß.

Inhalte

- Stil und Etikette
- Restaurantservice
- Kommunikation am Gast und Serviertechniken
- Professioneller Bierservice
- Arbeiten am Tisch des Gastes
- Praxistests in Rollenspielen

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: www.weinschule.com.

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeitende aus Gastronomie, Getränkefachhandel und Tourismuswirtschaft

Sensorik Intensiv Seminar

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Koblenz	20.05.2023 25.11.2023	16 UE an 2 Tagen	480 €

Beschreibung

Sensorik umfasst in einer systematischen Schritt-für-Schritt-Folge das ganzheitliche Erfassen eines Weines, seiner einzelnen Inhaltsstoffe sowie ihrer komplexen sensorischen Wirkungsweise aufeinander. Wer Wein verstehen will, wer im fertigen Wein die faszinierende Genese seiner Entstehung mit allen Sinnen nachspüren möchte und wer sich nicht den Meinungen anderer anschließen, sondern selber mitreden will, der startet in die Welt der Weine mit diesem in methodisch-didaktischer Hinsicht vorbildlichen Seminar.

Inhalte

- Physiologie der Sinne
- Grundlagen der Degustation
- Entdecken der eigenen Geschmacksempfindlichkeit
- Sensorische Erfassung von Weininhaltsstoffen und Aromen
- Aromen bei Weiß- und Rotweinen
- Sensorische Beeinflussung durch weinbauliche und kellertechnische Maßnahmen
- Analytische Weinbeschreibung und Weinbeurteilung
- Erkennen von Weinbesonderheiten

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeitende in Gastronomie und Handel, Auszubildende und Genussinteressierte

Genussentdeckerseminar

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Koblenz	22.01.2023	8 UE an 1 Tag	320 €

Beschreibung

Was passiert sensorisch, wenn die vielfältigen Inhaltsstoffe des Weines mit den Inhaltsstoffen von Speisen aufeinandertreffen, und wie können vergleichbare Geschmackserlebnisse gezielt hervorgerufen werden? Diese zentrale Thematik bestimmt die professionelle Kombination von Speise und Wein bzw. Käse und Wein. Die praxisorientierte Einführung in das Food-Pairing-System ermöglicht, wirkungssicher Wein und Speisen aufeinander zu beziehen, ohne unendlich viele Kombinationen ausprobieren zu müssen.

Inhalte

- Kleine Einführung in die sensorische Wahrnehmung
- Grundregeln des Food-Pairings
- Kleine Menü- und Weinkunde
- Einführung in die Sensorik von Speise und Wein
- Kombination von Wein und Vorspeisen, Wein und Fisch, Wein und Fleisch, Wein und Süßspeisen sowie Wein und Käse
- Verschiedene Weinstile in der Verkostung

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeitende in Gastronomie und Handel, Auszubildende, Genussinteressierte und Semiprofessionals

Der/die professionelle Weinprobenleiter/-in

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Koblenz	26.08.2023	8 UE an 1 Tag	270 €

Beschreibung

Viele Rädchen gilt es zu bewegen, um eine Weinverkostung zu einem atmosphärisch gelungenen Event werden zu lassen. Die Wahl der Gläser, wohltemperierte Weine und die richtige Raumausstattung sind nur einige davon. Darüber hinaus werden Kommunikationselemente einer nachvollziehbaren Weinansprache praxisorientiert eingeübt. Bereits erworbenes Grundwissen in der Weinsensorik ist von Vorteil, da Sie lernen, eine Weinprobe systematisch aufzubauen und zu organisieren.

Inhalte

- Grundlagen der Kommunikation
- Die optimale Ablaufplanung einer Weinprobe
- Emotional, informativ und unterhaltsam wirken
- Die Degustationsliste als Verkaufsargument
- Erstellung einer Dokumentation
- Kleine Weinkunde mit Fachdegustation
- Praxisbeispiele Wasser und Wein
- Tipps und Tricks im Umgang mit kritischen Kunden und Gästen
- Die Verabschiedung

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Winzer/-innen, Mitarbeitende und Weinfachleute aus der Gastronomie und dem Handel

Barkeeper/-in (IHK)
Professional Expert in Spirits (CCI)

Zertifikatslehrgang
inklusive WSET® Level 2 Award in Spirits

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Koblenz	28.08.2023	70 UE an 7 Tagen	2.550 € inkl. 300 € Zertifikats- entgelt

Beschreibung

Gute Barkeeper/-innen sind Entertainer/-innen, Zuhörer/-innen und Berater/-innen. Sie brauchen nicht nur Ausstrahlung, Einfühlungsvermögen und Kontaktfreudigkeit, sondern auch die erforderlichen Fachkenntnisse, eine ausgefeilte Arbeitstechnologie und einen umfangreichen Wissensschatz über klassische, internationale und moderne Rezepte. Arbeiten Sie gerne hinter der Bar und wollen sich in der Branche weiterentwickeln?
Mit den Qualifikationen, die Sie im IHK-Zertifikatslehrgang „Spirituosenfachexperte/-expertin (IHK)“ erwerben, steht einer Laufbahn in gehobenen Bar- und Gastronomiebetrieben nichts mehr im Wege. Die Teilnehmenden erhalten nach erfolgreichem Abschluss nach drei Tagen das internationale Zertifikat WSET® Level 2 Award in Spirits, nach weiteren zwei Tagen das IHK-Zertifikat „Spirituosenbotschafter/-in (IHK)“, welches besonders für den Spirituosenhandel von Vorteil ist, und nach weiteren zwei Tagen das IHK-Zertifikat „Barkeeper/-in (IHK) Professional Expert in Spirits (CCI)“, welches speziell im Barbereich einen weiteren Wettbewerbsvorteil markiert.

Inhalte

- Spirituosenkunde
- Barkunde
- Cocktailkunde
- Allgemeine Getränkekunde
- Cocktailpraxis

Zulassungsvoraussetzungen: keine
Zielgruppe: Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, aus der Barszene und Quereinsteiger/-innen im Gaststättengewerbe, die ihren Tätigkeitsbereich hinter der Bar gefunden haben und ihre Einsatzfähigkeit unter Beweis stellen möchten.

Fördermöglichkeiten

Förderung nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz

Viele unserer Lehrgänge sind nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (Aufstiegs-BAföG) förderbar. Die Förderung besteht aus einem Zuschuss und einem zinsgünstigen Darlehen. Nähere Informationen und Antragsformulare erhalten Sie bei den Ämtern für Ausbildungsförderung der Landkreise oder kreisfreien Städte oder unter: **www.aufstiegs-bafoeg.de**

Förderung nach QualiScheck Rheinland-Pfalz

Die Teilnahme an Bildungsmaßnahmen kann über den QualiScheck Rheinland-Pfalz gefördert werden. Anspruchsberechtigt sind abhängig Beschäftigte, geringfügig Beschäftigte (Mini-Job), Berufsrückkehrer/-innen und Existenzgründer/-innen. Über den QualiScheck trägt das Land Rheinland-Pfalz einmal im Jahr 50 % der Kosten der Weiterbildungsmaßnahme bis zu 500,00 €. Der QualiScheck muss vor der Anmeldung zum Kurs vorliegen. Detaillierte Informationen sowie Antragsformulare finden Sie im Internet unter: **www.qualischeck.rpl.de**

Weitere Fördermöglichkeiten

Umfangreiche Informationen zu den Förderprogrammen der einzelnen Bundesländer finden Sie auf den Seiten der Industrie- und Handelskammer Koblenz unter dem Navigationspunkt „Aus- und Weiterbildung“: **www.ihk-koblenz.de**

Steuerliche Berücksichtigung

Aufwendungen für die berufliche Bildung können in der Regel im Rahmen der geltenden steuerlichen Vorschriften als Sonderausgaben oder Werbekosten geltend gemacht werden.

Unsere Kooperationspartner

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
TRAUBEN.ADLER.WEIN.GUT.

ZWIESEL KRISTALLGLAS

Was das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz e.V. noch im Angebot hat

Das GBZ bietet neben dem umfangreichen Portfolio der Weinweiterbildung weitere qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren - auch in den Bereichen Betriebswirtschaft & Management, Küche & Service und spezielle Ernährung & Diätetik:

- → Hotelbetriebswirt/-in (IHK)
- → Coming Soon:
  Fernstudium Geprüfte/-r Veranstaltungsfachwirt/-in IHK
- → Eventmanager/-in (IHK)
- → Geprüfte/-r Küchenmeister/-in IHK
- → Pâtissier/Pâtissière (IHK)
- → Verpflegungsbetriebswirt/-in (IHK)
- → Geprüfte/-r Diätkoch/-köchin IHK
- → Fachkraft für klinische Diätetik (IHK)

...und vieles mehr - auch online!

Kontakt

IHK Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V.
Hohenfelder Str. 12
56068 Koblenz

+49 (0) 261 30489-43
kontakt@gbz-koblenz.de
www.gbz-koblenz.de

Das Angebot der IHK-Akademie Koblenz

Als Bildungseinrichtung der IHK Koblenz stellt die IHK-Akademie Koblenz qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung im kaufmännischen sowie technischen Bereich bereit. Durch das vielfältige Angebot von berufsbegleitenden Lehrgängen sowie einer Vielzahl an ein- bis mehrtägigen Seminaren lassen sich die Bildungsangebote sehr gut in den Berufsalltag integrieren.

Ein Auszug aus dem vielfältigen Programm der IHK-Akademie:

- → Ausbildung der Ausbilder
- → Führungskräfteseminare & -trainings
- → Recruiter/-in (IHK)
- → Social Media Manager/-in (IHK)
- → Online Marketing Manager/-in (IHK)
- → Datenschutzbeauftragte/-r (IHK)
- → Finanzbuchhalter/-in (IHK)
- → Seminare zu den Themen Microsoft Office (Word, Excel, Outlook, One Note), Microsoft365 und Adobe (Photoshop, InDesign, Illustrator)
- → Brandschutzhelfer/-in

Kontakt

IHK Akademie Koblenz
Ausgezeichnet weiterkommen.

IHK-Akademie Koblenz e.V.
Josef-Görres-Platz 19
56068 Koblenz

+49 (0) 261 30471-0
info@ihk-akademie-koblenz.de
www.ihk-akademie-koblenz.de

Kontakt

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

Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz
+49 (0) 261 30489-31
buck@weinschule.com
Anmeldung unter
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).

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz (GBZ) ist eine selbstständige Bildungseinrichtung der Industrie- und Handelskammer Koblenz. Mit einem hoch qualifizierten Team, namhaften Dozierenden und modernster Ausstattung verfügen unsere Aus- und Weiterbildungsangebote über ein hohes Niveau. Sowohl in Bezug auf Praxiserfahrung, didaktische Kompetenz, aber auch bei digitalen Lernmethoden oder aktuellen technischen und handwerklichen Trends spielt das GBZ auch überregional auf Augenhöhe mit TOP-Bildungsinstituten der Gastronomie.

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 Winninger 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 Weiterbildungsberatenden der Industrie- und Handelskammer.