

Seminarangebot Hamburg & Berlin 2024

Deutsche Wein- und Sommelierschule



© Ekaterina Molchanova - 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



Weronika Gula

Produktmanagerin

☎ + 49 (0) 261 30489-11

✉ gula@weinschule.com



Petra Treis

Stv. Leiterin Deutsche Wein- und Sommelierschule

☎ + 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](https://instagram.com/@gastronomischesbildungszentrum)

[@deutscheweinundsommelierschule](https://instagram.com/@deutscheweinundsommelierschule)





Liebe Kursteilnehmende,

seit 2010 leite ich den Berliner Studienort der Deutschen Wein- und Sommelierschule (DWS). Als Studienortleiter setze ich mich verstärkt für die Berliner Weinszene ein. „Mein Ziel bei der DWS ist es, den lokalen Weinhandel und die Gastronomie durch das Knowhow, das unsere Wein- und Sommelierschule vermittelt, nachhaltig zu stärken.“

Als bekennender Rieslingfreak war ich lange Jahre als Chef-sommelier u. a. im Restaurant „Schweizer Stuben“ in Wertheim, im Restaurant „Dieter Müller“ in Bergisch Gladbach, im Restaurant „Vivaldi“ (Schlosshotel im Grunewald) und in der „Weinbar Rutz“ in Berlin tätig.“ Neben der Weiterbildung zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière IHK bietet die DWS in Berlin auch Kurse des WSET® aus London an.

Ihr Jürgen Hammer,
Studienortleitung DWS Berlin

Deutsche Wein- und Sommelierschule

Telefon +49 (0) 177 3063410 | hammer@weinschule.com
www.gbz-koblenz.de

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

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 Sommelier/Sommelière IHK

Fachrichtungen Gastronomie und Handel inklusive
WSET® Level 3 Award in Wines

Termine	Dauer	Preis
Berlin 18.03.2024 - 11.04.2025 (LZ)	320 UE Präsenz, 80 UE Online	6.800 € inkl. 380 € Einschreibungs- entgelt

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.

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

Vorbereitung auf die öffentlich-rechtliche Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer

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

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

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

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

Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)

Zertifikatslehrgang
kombiniert mit WSET® Level 2 Award in Wines



Termine	Dauer	Preis
Berlin 05.02.2024 - 09.02.2024	50 UE an 5 Tagen	1.820 € inkl. 180 € Zertifikats- entgelt
Hamburg 22.04.2024 - 27.04.2024		

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.

Inhalte

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

Bei erfolgreichem Abschluss erhalten die Teilnehmenden das IHK-Zertifikat „Assistant Sommelier/Sommelière“ und gleichzeitig den international anerkannten WSET®- Abschluss 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

WSET® Level 1 Award in Wines

International

Termine	Dauer	Preis
Berlin 19.02.2024, 22.07.2024	8 UE	380 €
Hamburg 16.03.2024, 15.07.2024		

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



Termine	Dauer	Preis
Berlin 11.11.2024 - 13.11.2024	30 UE an 3 Tagen	990 €
Hamburg 10.06.2024 - 12.06.2024		

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.

Inhalte

- 🍷 Hauptrebsorten und die wichtigsten Weinregionen der Welt
- 🍷 Süßweine der Welt
- 🍷 Etiketten Terminologie
- 🍷 Likörweine der Welt
- 🍷 Stillweine der Welt
- 🍷 Praktische Übungen und Prüfungstraining
- 🍷 Schaumweine der Welt
- 🍷 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



Termine	Dauer	Preis
Berlin 19.08.2024 - 24.08.2024	50 UE an 6 Tagen	1.890 €
Hamburg 14.10.2024 - 19.10.2024		

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
- 🍷 Stillweine der Welt
- 🍷 Faktoren, die Stil, Qualität und Preis von Wein beeinflussen
- 🍷 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 1 Award in Sake

International

Termine	Dauer	Preis
Berlin 15.04.2024	8 UE	380 €

Beschreibung

Wie wird Sake richtig serviert? Welche Faktoren beeinflussen den Geschmack? Was sind die wichtigsten Stile und Typen? Das und vieles mehr lernen Sie in unserem WSET® Level 1 Award in Sake. Das Seminar ist eine Einführung in die Welt des Sake auf Anfängerniveau - ideal für Personen, die eine Karriere in der Branche anstreben oder auch für leidenschaftliche Sake-Interessenten. Nach Abschluss des WSET® Level 1 Award in Sake sind Sie in der Lage die Hauptkategorien von Sake aufzulisten, ihre bestimmenden Merkmale anzugeben und die Schlüsselprinzipien der Lagerung und dem Service in Verbindung mit Sake anzuwenden.

Inhalte

- Die Grundprinzipien der Sake-Produktion
- Die wichtigsten Typen und Stile von Sake
- Wie Sake serviert wird
- Faktoren, die den Geschmack von Sake beeinflussen
- Die Beschreibung von Sake

Zulassungsvoraussetzungen: keine

Zielgruppe: Geprüfte Sommeliers /Sommelière, Weinfachberater/-innen, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK) sowie Assistant Sommeliers/Sommelière (IHK) und Absolventen/-innen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen aber auch Interessierte Liebhaber/-innen

Champagne Specialist (CIVC)

International

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Berlin 29.07.2024	16 UE an 2 Tagen	725 €

Beschreibung

Streben Sie eine Expertise im Bereich Champagner an? Unser Ausbildungsprogramm legt den Schwerpunkt darauf, Teilnehmer in den Kernkompetenzen des Beratens, Empfehlens, Servierens, Verkaufens und Kaufens von Champagnerweinen zu schulen. Dabei bauen wir auf dem fundierten Wissen des Champagne MOOC auf und vertiefen mit integrierten praxisorientierten Workshops und exklusiven Verkostungen Ihr Know-how. Entwickeln Sie sich zum Champagner-Experten und heben Sie Ihre Fähigkeiten im Umgang mit diesem edlen Tropfen auf ein neues Niveau.

Inhalte

-  Allgemeines, Verkostung, Champagner & Essen Kombination
-  Die Champenoise-Methode Empfehlung, Servieren, Lagerung
-  Das Terroir des Champagners

Zulassungsvoraussetzungen: Abgeschlossenes Online-MOOC des Comité Champagne <https://www.champagne-mooc.com/>

Zielgruppe: Weinhändler/-innen, Sommeliers/Sommelière, Gastronomen, Führungskräfte, Käufer/-innen, Verkäufer/-innen in der Wein- und Spirituosenbranche, Weinprofis, Tourismusprofis, Weinjournalisten, Importeure, Studierende aus Hotellerie, Gastronomie und dem gehobenen Fachhandel

Unsere Kooperationspartner



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



ZWIESEL KRISTALLGLAS



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

Kontakt

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

Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz
+49 (0) 261 30489-11
gula@weinschule.com

Vertreten durch den Vorstand
Olaf Gstettner, Vorsitzender
Dr. Sabine Dyas,
Geschäftsführerin

Vereinsregister Amtsgericht
Koblenz VR 2868
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Anmeldung unter
www.gbz-koblenz.de

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz e.V. (GBZ).

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und bietet seit 30 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren.

Das GBZ gliedert sich in drei Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: Die Deutsche Wein- und Sommelierschule, die Akademie für Ernährung und Kulinarik sowie die Hotelmanagement-Akademie.

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 Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.