

# Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)

Termine 2024



© MarkSwallow - iStock

## 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 2024

### Neustadt an der Weinstraße

13.01.2024 - 28.01.2024

07.10.2024 - 11.10.2024

### Koblenz

22.01.2024 - 26.01.2024

09.09.2024 - 13.09.2024

### Berlin

05.02. - 09.02.2024

### Essen

18.03. - 22.03.2024

19.08. - 23.08.2024

04.11. - 08.11.2024

### Bad Kreuznach

08.04. - 12.04.2024

18.11. - 22.11.2024

### Salem

08.04. - 12.04.2024

21.10. - 25.10.2024

### Hamburg

22.04.2024 - 27.04.2024

### Maring Noviant

03.06. - 07.06.2024

## Kosten

Die Lehrgangsgebühren betragen 1.820 € inkl. 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 30489-11

E-Mail: [gula@weinschule.com](mailto:gula@weinschule.com)

Online-Anmeldung unter [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com)

# Modulstruktur

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

Tag	Zeit	Thema	Zeit	Thema
Mo	9.00 - 12.15	Basiswissen Weinbau Faktoren, die Stil und Qualität von Wein beeinflussen	13.15 - 18.15	Basiswissen Kellerwirtschaft Faktoren, die Stil und Qualität von Wein beeinflussen
Di	9.00 - 12.15	Basiswissen Etikettenkunde Etikettenangaben in Bezug auf Herkunft und Bestimmungen, Rebenalter und Optionen im Traubenanbau	13.15 - 18.15	Theorie und Praxis des Food Pairing Probenteller mit Salat, Gemüse, Fisch, Fleisch, Käse und Schokolade
Mi	9.00 - 12.15	Internationale Rebsorten I Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo, Riesling, Chenin Blanc, Sémillon/ Semillon und Furmint Exkurs: Süßweibereitung und Süßweine der Welt	13.15 - 18.15	Internationale Rebsorten II 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 Grenache/ Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec und Pinotage	13.15 - 18.15	Internationale Rebsorten III Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano, Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese und Montepulciano
FR	9.00 - 12.15	Schaumweine und Gespritete Weine Herstellungsverfahren und Stile: Champagner, Cava, Asti-Methode, Sherry- und Port-Produktion	13.15 - 13.45 14.00 - 15.00 nach Absprache	Sensorische Zertifikatsprüfung Tasting: Weiß/Rot Schriftliche Zertifikatsprüfung Theorie: WSET® Level 2 Award in Wines Praktische Zertifikatsprüfung 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 30489-11  
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.