

# Seminarangebot 2025

---

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



### Sina Gemenig

---

Produktmanagerin

☎ +49 (0) 261 30489-31

✉ gemenig@gbz-koblenz.de



### 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](http://www.gbz-koblenz.de)



[facebook.com/GBZKoblenz](https://facebook.com/GBZKoblenz)

[facebook.com/DeutscheWeinUndSommelierschule](https://facebook.com/DeutscheWeinUndSommelierschule)



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

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



# Inhalt

---

- 4 Die Sommelierfamilie der DWS
- 6 Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in IHK DQR 6/  
WSET® Level 4 Diploma in Wines
- 8 Geprüfte/r Berufsspezialist/in Sommelier/Sommelière IHK
- 10 Assistent Sommelier/Sommelière (IHK)
- 12 Weinfachmann/-frau (IHK)
- 14 Fachsommelier/Fachsommelière  
Biologischer Weinbau (IHK)
- 16 Champagne Specialist (CIVC)
- 18 WSET® Level 1 Award in Wines
- 19 WSET® Level 2 Award in Wines
- 20 WSET® Level 3 Award in Wines
- 21 WSET® Level 1 Award in Sake
- 22 WSET® Level 3 Award in Sake - Blended Learning (EN)
- 24 WSET® Level 1 Award in Beer
- 25 WSET® Level 2 Award in Beer
- 26 Bierbotschafter/-in (IHK)
- 28 Master Class Craft Brewer (IHK)
- 30 WSET® Level 1 Award in Spirits
- 31 WSET® Level 2 Award in Spirits
- 32 Barkeeper/-in (IHK) / Professional Expert in Spirits (CCI)
- 34 Fachsommelier/-sommelière (IHK) Barista
- 36 Sensorik Intensiv Seminar
- 37 Genussentdeckerseminar
- 38 Weinprobenleiter/-in
- 39 Wein-Knigge – Professioneller Service
- 40 Fördermöglichkeiten
- 41 Unsere Kooperationspartner

# Geprüfte/-r Sommeliermeister/in IHK DQR 6

WSET® Level 4 Diploma in Wines



**WSET**  
LEVEL 4 DIPLOMA  
CERTIFIED

Weiterbildung

# Geprüfte/r Berufsspezialist/in 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**

# Die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS)

---

## Höchste Weinkompetenz und Innovationsführer in der Sommelierausbildung

Mit über 30 Jahren Erfahrung im Bereich der Weinweiterbildung verbindet die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS), mit Ihrem Sitz in Koblenz, als eines der bundesweit führenden Zentren für Weiterbildung ihr traditionelles Wissen mit den neusten Entwicklungen und setzt Maßstäbe als Trendsetter und Weiterbildungsstätte. Jährlich schließen rund 600 Absolvent/-innen die DWS als Weinexpert/-innen ab, bestens vorbereitet und ausgestattet mit einem IHK-Zertifikat oder dem begehrten Titel des öffentlich-rechtlichen Abschlusses zum IHK-geprüften Berufsspezialisten Sommelier und Sommelière. Die Schule bietet nicht nur fundiertes Wissen und tiefgehende Expertise, sondern auch ein inspirierendes Netzwerk für Weinliebhaber/-innen und Fachleute.

Für diejenigen, die ihre Kompetenzen auf das höchste Niveau heben möchten, stehen der geprüfte Sommeliermeister/-in IHK mit anerkanntem DQR 6 Status und das internationale WSET® Level 4 Diploma in Wines bereit, die als eine der höchsten Qualifikationen für Weinfachleute gelten. Jeder der 11 DWS-Studienorte in Deutschland ist einzigartig, aber alle teilen die gleiche Philosophie und Qualitätsstandards. Ob in historischen Weinregionen oder in urbanen Zentren wie Berlin oder Hamburg, unsere Studienorte reichen vom Norden bis zum Süden Deutschlands. Zusätzlich zu den regulären Lehrgängen bietet die DWS außerdem maßgeschneiderte Inhouse-Schulungen für Unternehmen an. Die von der DWS angebotenen speziellen Programme ermöglichen es Unternehmen, ihre Mitarbeitenden optimal auszubilden und ihre Teams gezielt zu fördern und weiterzuentwickeln.

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

Duale Weinweiterbildung



**WSET**  
LEVEL 4 DIPLOMA  
CERTIFIED



BACHELOR  
NIVEAU

## Starttermin

16.06.2025

## Preis

WSET® Diploma in Wines (Englisch): 7.300 €

## Seminarort:

Geprüfter Sommeliermeister IHK: 8.900 €

Koblenz /

Dual: 10.400 €

Neustadt/

inkl. 480 € Einschreibungsentgelt

Wstr.

Förderfähig nach Aufstiegs-BAföG  
+ 2.000 € Meister-Bonus

## 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 Strategie 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.

## Termine

**KOSTENLOSE INFOVERANSTALTUNG:** 22.03.2025

**Ort:** Online

**Fordern Sie unser Concept WSET® Level 4**

**Diploma 2025-2026 with Exam- and Registration Dates,  
Academic Year 2025-2026 unter [treis@weinschule.com](mailto: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](http://www.bit.ly/Sommeliermeister).

**Zielgruppe:** IHK geprüfte/-r Weinfachberater/-in, IHK geprüfte/-r Sommelier/Sommelière, Staatlich geprüfte/-r Sommelier/Sommelière, Weinakademiker/-in

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



# Geprüfte/r Berufsspezialist/in Sommelier/Sommelière IHK

inklusive WSET® Level 3 Award in Wines



**WSET**  
LEVEL 3 WINES  
CERTIFIED

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
<b>Koblenz</b> 06.01.2025 (VZ)	440 UE	8.690 € (KO)
08.09.2025 (LZ)	Präsenz und	8.990 € (B + HH)
<b>Berlin</b> 24.03.2025 (LZ)	Online, zzgl.	inkl. 380 € Ein-
<b>Hamburg</b> 16.06.2025 (LZ)	exklusiven	schreibungsentgelt
	MasterClasses	

Förderfähig nach Aufstiegs-BAföG

## Beschreibung

Der Vorbereitungslehrgang zum/zur Geprüften Berufsspezialist/-in Sommelier/Sommelière IHK inkl. WSET® Level 3 Award in Wines bietet Ihnen eine umfassende Ausbildung auf DQR Niveau 5 und bereitet Sie auf eine erfolgreiche Karriere in der Weinwelt vor!

## Was den Beruf des Sommeliers/Sommelière auszeichnet:

Der Beruf des Sommeliers/Sommelière nimmt in der gehobenen Gastronomie und im anspruchsvollen Weinfachhandel eine entscheidende Rolle ein. Als Expert:in sind Sie dafür verantwortlich, anspruchsvolle Gäste und Kunden kompetent in der Auswahl von Speisen und Wein zu beraten. Sie verstehen, wie man die Aromen und Eigenschaften von Wein und Speisen harmonisch miteinander kombiniert, um ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu schaffen. Unser Lehrgang bereitet Sie nicht nur auf den Fortbildungsabschluss „Geprüfte/r Berufsspezialist/-in Sommelier/Sommelière IHK“ nach der neuen Rechtsvorschrift vor sondern lässt Sie in die facettenreiche Welt der Weine eintauchen und vermittelt handlungsorientierte Kompetenzen im Bereich des Restaurantmanagements und Marketings. Ziel ist es, Sie als Sommelier und Sommelière nicht nur als Expert/-in in Wein und Gastronomie auszubilden, sondern Sie auch zu versierten

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

- 🍷 Lern- und Arbeitsmethodik
- 🍷 Erstellung von Budgets und Kalkulationen
- 🍷 Einkauf von Weinen und Getränken
- 🍷 Führen des Weinkellers sowie des Lagers
- 🍷 Spezifische Rechtsvorschriften und -verordnungen
- 🍷 Planung und Durchführung von Mitarbeiterschulungen
- 🍷 Durchführen von Marktanalysen
- 🍷 Gestalten des Sortiments
- 🍷 Erstellen und Gestalten von Wein- und Getränkearten
- 🍷 Gestaltung Marktkommunikation
- 🍷 Führen von Gastgesprächen, Beratung und Empfehlung von Weinen, Spirituosen und Speisen
- 🍷 Organisation Besonderer Anlässe
- 🍷 Darstellen der Einflussfaktoren im Weinbau
- 🍷 Unterschiedliche Herstellungsmethoden von Weinen
- 🍷 Anwendung der Kenntnisse über die weltweiten Weinbauländer
- 🍷 Sensorik und Beurteilung der Qualität von Weinen
- 🍷 Die Weine der Welt
- 🍷 Intensives Prüfungstraining IHK

Managern und Marketingfachleuten zu schulen, die in der Lage sind, Gäste auf höchstem Niveau zu beraten, zu betreuen und zu bewirten. Durch die Integration des WSET® Level 3 Award in Wines in unser Programm, erhalten Sie zudem eine international anerkannte Qualifikation, die Ihnen weltweit Türen öffnet.

**Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com).**

**Zulassungsvoraussetzungen:** bitte anfragen

**Zielgruppe:** Winzer/-innen, Köche/Köchinnen, Weinfachleute aus der Gastronomie und dem Handel, Auszubildende, Restaurantfachleute, 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



Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
siehe unten	50 UE an 5 Tagen	1.950 € inkl. 180 € Zertifikats- entgelt

## Starttermine

Koblenz	27.01.2025, 15.09.2025
Hamburg	03.02.2025
Berlin	14.07.2025
Bad Kreuznach	24.02.2025
Essen	18.08.2025
Salem	20.10.2025

## 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 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](http://www.weinschule.com).**

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



# Weinfachmann/-frau (IHK)

Zertifikatslehrgang mit drei Zertifikatsabschlüssen  
auf nationaler und internationaler Ebene!  
inkl. WSET® Level 3 Award in Wines

[www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)  
Webcode: D-WFM



© alfa27 - Adobe Stock

Seminarort & Starttermin		Dauer	Preis
Koblenz	01.04.2025	80 UE an 10 Tagen (modular aufgebaut 3 Blöcke)	3.150 € inkl. 180 € Zertifikats- entgelt

**NEUES KONZEPT**

**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 der ideale Lehrgang für Fortgeschrittene in der Weinbranche. 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.

Zum neuen Konzept gehört bei erfolgreicher Teilnahme ein dreifacher Zertifikatsabschluss:

**IHK-Zertifikat Weinfachmann/-frau**

**WSET® Level 3 Award in Wines**

**Anerkannter Berater für Deutschen Wein (DWI)**

**Inhalte**

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

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine, WSET® Level 2 Award in Wines wird empfohlen

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



# Fachsommelier/Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK)

---

---

## Seminarorte & Starttermine

Bollschweil

13.01.2025

## Preis

2.450 €



## **Beschreibung**

Die Zukunft der Weinwirtschaft ist grün, in Produktion, Handel, Tourismus und Gastronomie. Die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS) hat sich diese Erkenntnis früh zu eigen gemacht und bietet für dieser Zukunftsperspektive einen eigenen Lehrgang zum Fachsommelier / zur Fachsommelière Biologischer Weinbau (IHK) an.

Wir wissen: Bio ist nicht gleich Bio. Es gibt Mindeststandards, aber auch Spezialisierungen wie biodynamischen Weinbau. Dazu kommen neue Erkenntnisse aus Forschung, Lehre und Produktion und ganz neue Trends, die sich im Umfeld der Bioweine entwickeln, wie Naturwein, Orangewein oder Amphorenwein. Es wird also höchste Zeit, dass Fachleute in der Beratung und der Vermittlung aktiv werden. Die Grundlagen des Bioweins werden zwar in der Sommelier/Sommelière-Weiterbildung behandelt, aber für alle, die mehr wissen wollen, bietet das neue Konzept faszinierend neue Möglichkeiten in dieses Zukunftsthema einzusteigen.

Für diesen neuartigen Kurs arbeitet die DWS eng mit ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau und dem Bildungshaus Kloster St. Ulrich, Landvolkshochschule, in Bollschweil und dem Beratungsdienst ökologischer Weinbau zusammen.

**Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: [www.weinschule.com](http://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

# Champagne Specialist (CIVC)

---

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Berlin 05.05.2025	16 UE	725 €
Hamburg 30.06.2025	an 2 Tagen	
Koblenz 01.02.2025 20.09.2025		

## 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

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte  
unseren Sonderflyern: [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com).

# WSET® Level 1 Award in Wines

International

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Essen	25.01.2025, 09.05.2025, 30.08.2025, 10.10.2025	8 UE	395 €
Frankfurt	08.02.2025, 23.05.2025		
Hamburg	24.03.2025, 21.09.2025		

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

**Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: [www.weinschule.com](http://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



**WSET**  
LEVEL 2 WINES  
CERTIFIED

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Berlin	24.02.2025	30 UE	990 €
Hamburg	26.05.2025, 26.10.2025	an 3 Tagen	
Koblenz	18.08.2025		
Ulm	26.11.2025		
Frankfurt	25.02.2025, 24.06.2025		

## 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



**WSET**  
LEVEL 3 WINES  
CERTIFIED

## Seminarorte & Starttermine

Berlin 19.05.2025

Essen 13.01.2025

Hamburg 04.08.2025

Koblenz 07.04.2025, 20.10.2025

Blended Learning (online) 14.01.2025

English-Course 06.04.2025

## Dauer

50 UE  
an 6 Tagen

## Preis

2.150 €

## 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](http://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

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Berlin	07.04.2025	8 UE,	395 €
Koblenz	17.02.2025	1 Tag	

## 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, Weinfachberater, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK) sowie Assistant Sommeliers (IHK) und Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen aber auch Interessierte Liebhaber

# WSET® Level 3 Award in Sake

Blended Learning Lehrgang  
in englischer Sprache



## Seminarort & Starttermin

Koblenz 26.01.2025

## Dauer

36 UE

## Preis

950 €

Exklusiv in Deutschland!

## 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.

## 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](http://www.weinschule.com).**

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine  
**Zielgruppe:** Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft

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



# WSET® Level 1 Award in Beer

International



## Seminarort & Starttermin

**Koblenz** 11.02.2025,  
08.04.2025

**Köln** 01.04.2025

**Hamburg** 06.05.2025

**Berlin** 13.05.2025

## Dauer

8 UE, 1 Tag

## Preis

395 €

## Beschreibung

Möchten Sie Ihr Wissen über Bier erweitern und die Vielfalt der Bierstile kennenlernen? Unser WSET® Level 1 Award in Beer ist der perfekte Einstieg in die faszinierende Welt des Bieres. Dieser Kurs, der in englischer Sprache angeboten wird, richtet sich an Einsteigerinnen und Enthusiastinnen, die fundierte Kenntnisse über die wichtigsten Bierzutaten, den Brauprozess und die Kunst der Verkostung erlangen möchten.

## Inhalte

 Hauptzutaten

 Produktionsschritte

 Bierlagerung und -service

 Bierfehler

 Bierstile

 Prüfung 30 Multiple-Choice-Fragen in 45 Minuten

**Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com).**

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Einsteiger/innen, Gastronomiefachleute, Bierliebhaber/innen, Quereinsteiger/innen

# WSET® Level 2 Award in Beer

International



WSET

Seminarorte & Starttermine		Dauer	Preis
Koblenz	12.02.2025, 09.04.2025	24 UE,	990 €
Köln	02.04.2025	3 Tage	
Hamburg	07.05.2025		
Berlin	14.05.2025		

## Beschreibung

Das WSET® Level 2 Award in Beer ist ideal für Bierprofis, Gastronominnen, Einzelhändlerinnen und leidenschaftliche Bierliebhaberinnen, die ihre Kenntnisse erweitern und sich in der Branche weiterentwickeln möchten. Der Kurs verbindet theoretisches Wissen mit praktischen Fähigkeiten und bereitet Sie auf eine erfolgreiche Karriere in der Bierbranche vor. Unser dreitägiger WSET® Level 2 Award in Beer bietet Ihnen die Möglichkeit, tief in die Welt des Bieres einzutauchen. In diesem umfassenden Kurs lernen Sie alles über die Hauptzutaten Malz, Hopfen, Wasser und Hefe sowie deren Verarbeitung und Einfluss auf den Geschmack. Wir behandeln verschiedene Brauverfahren, Lagerungsbedingungen und die optimale Serviertemperatur. Sie werden in die Verkostungstechniken eingeführt und lernen, über 60 verschiedene Bierstile zu unterscheiden und zu beschreiben. Der Kurs endet mit einer Prüfung, die Ihre neu erworbenen Kenntnisse testet. Die Unterrichtssprache ist Englisch. Sowohl der Unterricht als auch die Prüfung finden ausschließlich in englischer Sprache statt. Bei einzelnen Fragen kann der Dozent Begriffe in deutscher Sprache erläutern.

## Inhalte

-  Hauptzutaten und deren Einfluss
-  Produktionsprozesse
-  Lagerung und Service
-  Bierstile und ihre Charakteristika
-  Prüfung: 50 Multiple-Choice-Fragen in 60 Minuten

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Bierprofis, Gastronomiefachleute, Fachleute aus Handel, Bierliebhaber/innen, Quereinsteiger/innen

# Bierbotschafter/-in (IHK)

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 17.03.2025	56 UE	1.850 €
Bamberg 24.03.2025, 10.11.2025	an 6 Tagen	inkl. 180 € Zertifikats- entgelt
Lüneburg 13.10.2025		

[www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)  
Webcode: D-BB



## Beschreibung

Sind Sie ein begeisterte/r Bierliebhaber/in und möchten Ihre Leidenschaft in ein zertifiziertes Können verwandeln? Unser Zertifikatslehrgang Bierbotschafter/-in (IHK) ermöglicht es Ihnen, die Welt des Bieres zu erkunden und Biergenuss zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Sie lernen, professionelle Verkostungen durchzuführen und eine angemessene Atmosphäre für Bierliebhaber zu schaffen. Dabei steht die Qualität der Weiterbildung im Mittelpunkt, und das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz, als Bildungseinrichtung der IHK Koblenz, garantiert diese Qualität bundesweit.

## 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](http://www.weinschule.com).**

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

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

# MasterClass Craft Brewer (IHK)

---

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 04.04.2025	16 UE 2 Tage	695 €

## Beschreibung

Entdecken Sie die Kunst des Craft-Brauens mit unserem Zertifikatslehrgang „MasterClass Craft Brewer (IHK)“. Unser Kursangebot besteht aus mehreren intensiven Aufbaukursen, in denen Sie von der Theorie bis zur praktischen Umsetzung alles erlernen, was Sie zum Braumeister für Craft-Biere qualifiziert. Die Kurse finden in Form von zweitägigen Seminaren statt, in denen Sie nicht nur historisches Wissen vermittelt bekommen, sondern auch die Möglichkeit haben, unter Anleitung eigene Bierkreationen zu brauen. Im Zentrum der einzelnen MasterClasses stehen exklusive Biere, die sich durch den Einsatz außergewöhnlicher Zutaten wie Kräuter, Früchte und Gewürze oder durch spezielle Braumethoden auszeichnen. Wenn Sie alle drei Master Classes durchlaufen und die abschließenden Zertifikatsprüfungen erfolgreich bestehen, wird Ihnen das IHK-Zertifikat „Craft Brewer (IHK)“ verliehen. Dieses Zertifikat ist eine hochwertige Auszeichnung, die Ihre umfassende Expertise und professionelle Qualifikation im Craft-Bierbrauen bestätigt. Es bietet Ihnen nicht nur eine hervorragende Grundlage für Ihre berufliche Laufbahn in der Brauindustrie, sondern auch eine anerkannte Qualifikation, die Ihr Profil in der Gastronomie und anderen verwandten Branchen stärkt.



## Zielgruppe

Der Zertifikatslehrgang „MasterClass Craft Brewer (IHK)“ eignet sich optimal für Bierliebhaberinnen und Bierliebhaber, die ihr Wissen und ihre Fähigkeiten im Bereich des Craft-Bierbrauens professionalisieren möchten. Der Kurs richtet sich speziell an zertifizierte Assistant Craft Brewer (IHK), Bierbotschafter/-innen (IHK), Biersommeliers/-sommelièren, Personen mit brautechnischer Ausbildung sowie auf Anfrage und Prüfung der Zugangsberechtigung Personen mit gleichwertigen Abschlüssen.

## Zulassungsvoraussetzungen

**Ohne weitere Zugangsvoraussetzungen sind zugelassen:**

Zertifizierte Assistant Craft Brewer (IHK), Bierbotschafter/-innen (IHK), Biersommeliers/-sommelièren, Personen mit brautechnischer Ausbildung sowie auf Anfrage und Prüfung der Zugangsberechtigung Personen mit gleichwertigen Abschlüssen die nicht nur ihr eigenes Bier herstellen, sondern auch die kulturellen und historischen Aspekte des Bierbrauens verstehen und schätzen lernen wollen. Die MasterClasses bieten eine einzigartige Gelegenheit, praxisnahe Erfahrungen zu sammeln und gleichzeitig ein tiefes theoretisches Verständnis für die Kunst des Brauens zu entwickeln.

# WSET® Level 1 Award in Spirits



## Seminarort & Starttermin

Koblenz 17.02.2025,  
10.11.2025

## Dauer

8 UE, 1 Tag

## Preis

395 €

## Beschreibung

Der WSET® Level 1 Award in Spirits bietet eine praxisorientierte Einführung in die Welt der Spirituosen. Dieser Kurs vermittelt die Grundlagen der Spirituosenherstellung und führt Sie in die wichtigsten Spirituosentypen und -stile ein. Sie lernen, Spirituosen systematisch zu verkosten und deren Geschmack zu beschreiben. Der Kurs ist perfekt für Anfänger/innen und Fachkräfte, die ihr Wissen erweitern möchten.

Nach erfolgreichem Abschluss erhalten Sie das internationale Zertifikat WSET® Level 1 Award in Spirits, das Ihre neue Expertise bestätigen. Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 1 Award in Spirits besteht aus einem Theorie-Fragebogen mit 30 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb von 45 Minuten beantwortet werden müssen.

## Inhalte

- 🍷 Grundlagen der Spirituosenproduktion
- 🍷 Spirituosentypen und -stile
- 🍷 Einflussfaktoren auf den Geschmack
- 🍷 Systematische Verkostung von Spirituosen

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Einsteiger/innen, Fachkräfte der Gastronomie oder des Einzelhandels, Genussliebhaber/innen, die mehr über Spirituosen lernen möchten

# WSET® Level 2 Award in Spirits



## Seminarorte & Starttermine

Koblenz	11.03.2025
Neustadt a.d. Weinstraße	20.01.2026

## Dauer

24 UE,
3 Tage

## Preis

990 €

## Beschreibung

Der WSET® Level 2 Award in Spirits ist der ideale Kurs für alle, die ihre Kenntnisse über Spirituosen vertiefen möchten – ob Sie in der Branche arbeiten oder einfach Interesse an hochwertigen Spirituosen haben. Der Kurs bietet Ihnen fundiertes Wissen zu Spirituosenstilen, Herstellungstechniken und Verkostungsmethoden. In insgesamt - drei Unterrichtstagen - 24 Unterrichtsstunden erfahren Sie alles über die Einflüsse von Rohstoffen, Produktion und Lagerung auf den Geschmack von Spirituosen. Am Ende steht eine Multiple-Choice-Prüfung mit 30 Fragen, bei deren Bestehen Sie das international anerkannte Zertifikat erhalten. Das zertifizierte Angebot ermöglicht es Ihnen, Ihre Expertise auf eine neue Stufe zu heben und ein tieferes Verständnis für die verschiedenen Spirituosenarten zu erlangen, von Whisk(e)y und Rum bis hin zu Likören und Bränden.

## Inhalte

- Grundlagen der Spirituosenproduktion
- Einfluss von Produktionstechniken auf verschiedene Spirituosenstile
- Detaillierte Verkostung und sensorische Analyse
- Überblick über internationale Spirituosenarten
- Empfehlungen und Richtlinien zur Spirituosenlagerung und -präsentation
- Grundlagen der Cocktails und Mischgetränke
- Vorbereitung auf die WSET®-Abschlussprüfung

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Anfänger/innen mit Grundkenntnissen, Fortgeschrittene, die ihr Fachwissen erweitern wollen

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

Zertifikatslehrgang  
inklusive WSET® Level 2 Award in Spirits

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Koblenz 03.06.2025	80 UE an 10 Tagen	2.850 € 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.

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 Getränkkunde
-  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.

# Fachsommelier/-sommelière (IHK) Barista

---

Seminarort & Starttermin	Dauer	Preis
Auf Anfrage	50 UE an 5 Tagen	1.850 € 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.

**Zulassungsvoraussetzungen:** keine

**Zielgruppe:** Mitarbeitende in Gastronomie, Hotellerie und des Kaffeehandels



© Thongsuk - stock.adobe.com

---

## Zertifikatslehrgang

### Inhalte

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

**Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Sonderflyern: [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com).**

# Sensorik Intensiv Seminar

Seminarorte & Starttermine	Dauer	Preis
Koblenz 24.05.2025, 08.11.2025	16 UE an 2 Tagen	540 €

## 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 19.01.2025, 25.10.2025	8 UE an 1 Tag	380 €

## 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

Koblenz 30.08.2025

## Dauer

8 UE  
an 1 Tag

## Preis

385 €

## 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

# Wein-Knigge – Professioneller Service

---

## Seminarort & Starttermin

Koblenz 30.06.2025

## Dauer

16 UE  
an 2 Tagen

## Preis

425 €

## 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

# 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-bafog.de](http://www.aufstiegs-bafog.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](http://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](http://www.ihk-koblenz.de)

## **Steuerliche Berücksichtigung**

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

## Das Angebot des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz

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:

### Ein Auszug aus dem vielfältigen Programm der IHK-Akademie Koblenz:

- Hotelbetriebswirt/-in (IHK)
- 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

---

**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 Koblenz:**

- Ausbildung der Ausbilder
- Führungskräfte-seminare & -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

**...und vieles mehr - auch online!**

## **Kontakt**

---

**IHK-Akademie Koblenz e.V.**

Josef-Görres-Platz 19

56068 Koblenz

0261 30471-0

info@ihk-akademie-koblenz.de

**www.ihk-akademie-koblenz.de**

# Unsere Kooperationspartner

---



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



Das Wasser mit Stern

ZWIESEL KRISTALLGLAS



# Kontakt

---

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

Hohenfelder Straße 12  
D-56068 Koblenz

+49 (0) 261 30489-11  
gula@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 Wölsinger 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.