

# Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)

inklusive WSET® Level 2 Award in Wines



© MarkSwallow - iStock

## DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

# Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)

Zertifikatslehrgang inklusive WSET® Level 2 Award in Wines

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, Schulungsunterlagen des WSET® Level 2 Award in Wines.

## Abschlussstest

Teil 1: Schriftlicher Leistungsnachweis

WSET®-Zertifikat Level 2 Award in Wines

Teil 2: Sensorischer, Schriftlicher und Praktischer Leistungsnachweis IHK-Zertifikat

## Kosten

Das Lehrgangsentgelt beträgt 1.950 € inkl. 180 € Zertifikatsentgelt, Schulungsunterlagen, Studienpaket und Prüfungsentgelt WSET® Level 2 Award in Wines, Verkostungsweine, Mineralwasser sowie zwei Kaffeepausen pro Tag.

Fördermöglichkeiten finden Sie unter:  
[www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)

**Aktuelle Termine und  
Studienorte gibt es hier**

[www.weinschule.com](http://www.weinschule.com)

Webcode: D-ASSOM



# Modulstruktur

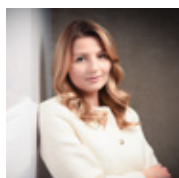
der Weiterbildung zum/zur Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)/  
WSET® Level 2 Award in Wines

In Kooperation mit



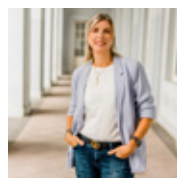
Tag	Zeit	Thema	Zeit	Thema
Mo	9.00 - 12.15	<b>Basiswissen Weinbau</b> Faktoren, die Stil und Qualität von Wein beeinflussen	13.15 - 18.15	<b>Basiswissen Kellerwirtschaft</b> Faktoren, die Stil und Qualität von Wein beeinflussen
DI	9.00 - 12.15	<b>Basiswissen Etikettenkunde</b> Etikettenangaben in Bezug auf Herkunft und Bestimmungen, Rebenalter und Optionen im Traubenanbau	13.15 - 18.15	<b>Theorie und Praxis des Food Pairing</b> Probenteller mit Salat, Gemüse, Fisch, Fleisch, Käse und Schokolade
MI	9.00 - 12.15	<b>Internationale Rebsorten I</b> Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo, Riesling, Chenin Blanc, Sémillon/Semillon und Furmint <b>Exkurs: Süßweinbereitung und Süßweine der Welt</b>	13.15 - 18.15	<b>Internationale Rebsorten II</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris, Gewürztraminer, Viognier und Albariño, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Gamay
DO	9.00 - 12.15	<b>Internationale Rebsorten II</b> Grenache/ Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec und Pinotage	13.15 - 18.15	<b>Internationale Rebsorten III</b> Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano, Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese und Montepulciano
FR	9.00 - 12.15	<b>Schaumweine und Gespritete Weine</b> Herstellungsverfahren und Stile: Champagner, Cava, Asti-Methode, Sherry- und Port-Produktion	13.15 - 13.45 14.00 - 15.00 nach Absprache	<b>Sensorischer Abschlusstest</b> Tasting: Weiß/Rot <b>Schriftlicher Abschlusstest</b> Theorie: WSET® Level 2 Award in Wines <b>Praktischer Abschlusstest</b> Praxis: Wein- und Getränkeservice in Form von Rollenspielen

## Ansprechpartnerinnen



### Weronika Gula

Beratung & Buchung  
☎ +49 (0) 261 30489-11  
✉ gula@weinschule.com



### Silke Bardon

Beratung & Buchung  
☎ +49 (0) 261 30489-44  
✉ bardon@weinschule.com

(Aktualisierungen vorbehalten)

# Kontakt

---

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

Vertreten durch den Vorstand  
Silvia Hees, Vorsitzende  
Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Hohenfelder Straße 12  
D-56068 Koblenz  
+49 (0) 261 30489-45  
Petra Treis  
treis@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.