

Geprüfte/-r Berufsspezialist/-in Sommelier/Sommelière IHK

inkl. WSET® Level 3 Award in Wines



© Robert Kneschke - Adobe Stock

DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

in Kooperation mit:



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

Geprüfte/-r Berufsspezialist/-in Sommelier/Sommelière IHK

inkl. WSET® Level 3 Award in Wines

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 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.

Zielgruppe

Dieser Lehrgang richtet sich gezielt an Personen, die eine professionelle Karriere im Bereich der Gastronomie und des Weinmanagements anstreben und die spezifischen Zulassungsvoraussetzungen gemäß der neuen Rechtsvorschrift* der IHK erfüllen.

Ideale Kandidatinnen und Kandidaten für diesen Lehrgang sind:

🍷 **Gastronomische Fachkräfte:** Personen mit einer erfolgreich abgelegten Abschlussprüfung als Restaurantfachmann/-frau, Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie.

🍷 **Erfahrene Gastronomie-Profis:** Absolventen anderer dreijähriger gastronomischer Ausbildungsberufe, die zusätzlich mindestens ein Jahr Berufserfahrung nachweisen können.

🍷 **Winzer/-innen:** Mit einer Abschlussprüfung im Beruf Winzer/Winzerin und mindestens zwei Jahren Berufspraxis.

🍷 **Quereinsteiger/-innen mit Berufserfahrung:** Personen mit einer Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und mindestens drei Jahren relevanter Berufserfahrung.

🍷 **Berufserfahrene ohne formale Ausbildung:** Personen mit mindestens vier Jahren Berufspraxis, die wesentliche Bezüge zu den Tätigkeiten in der Gastronomie aufweisen.

Alle Bewerberinnen und Bewerber müssen ihre Berufspraxis nachweisen, wobei die Erfahrungen deutlich mit den Anforderungen und Tätigkeiten in der Gastronomie verknüpft sein müssen.

Zulassungsvoraussetzungen

Der Antrag auf Überprüfung der Zulassungsvoraussetzungen erfolgt direkt über die zuständige IHK im IHK-Online-Portal unter <https://www.ihk.de/koblenz/bildung/weiterbildung/online-portal-5002520>

Dauer

Einen detaillierten Stundenplan erhalten Sie gerne auf Anfrage.

464 UE (aufgeteilt in PU= Präsenzunterricht und DU=Distanzunterricht (Live-Online))

Modulstruktur

Geprüfte/r Berufsspezialist/-in Sommelier/Sommelière IHK
inkl. WSET® Level 3 Award in Wines

Thema	Inhalte	UE
Lern- und Arbeitsmethodik	„Lernen lernen“, Subjektive und objektive Rahmenbedingungen erkennen, Lerntechniken anwenden, Zeit- und Themenplanung anwenden, Lernmethoden und eingesetzte Lehrmedien überblicken, Gruppenarbeit praktizieren, Grundlagen der Rede- und Präsentationstechniken anwenden	16 UE
Erstellen von Budgets und Kalkulationen	Planung, Verteilung und Kontrolle von Budgets, Vollkosten- und Teilkostenrechnung, Handelskalkulationen	16 UE
Einkauf von Weinen und Getränken	Wirtschaftliches Handeln, Liquiditäts- und Rentabilitätsplanung, Kaufverträge	8 UE
Führen des Weinkellers sowie des Lagers	Lagerhaltung, Warenein- und Warenausgang, Lagerkosten, Lagerkennzahlen, Lagerbestand, Bestellverfahren	16 UE
Spezifische Rechtsvorschriften und -verordnungen	Europäische Rechtsvorschriften und -verordnungen (z.B. g.U., g.g.A., EU Verpack VO, LMIV.), Deutsche Rechtsvorschriften und -verordnungen (Deutsches Weinrecht, Verordnungen für Bier, Spirituosen, sonstige Getränke, Bezeichnungsrecht, Schankmaß, Rechtsvorschriften und -verordnungen anderer EU-Länder (nationale Weinrechte, Verordnungen für Bier, Spirituosen, sonstige Getränke), Rechtsvorschriften und -verordnungen anderer Länder (nationale Weinrechte, Verordnungen für Bier, Spirituosen, sonstige Getränke), Sonstige Rechtsvorschriften und -verordnungen (Jugendschutzgesetz, GaststättenG, HACCP, DSGVO)	24 UE
Planung und Durchführung von Mitarbeiterschulungen	Planung von Schulungen, Ziele der Schulung, Schulungsmethoden (z.B. Vier-Stufen-Methode), Vorbereitung der Schulung (Raum, Zeitpunkt, Dauer, Material), Fachspezifische Schulung: Wein- und Getränkeschulung durchführen, Serviceschulung durchführen (Wein- und Getränkeservice, Beratung von Gästen sowie Verkauf von Weinen und Getränken), Einsatz und Pflege des passenden Equipments, Umgang mit schwierigen Situationen	12 UE

Thema	Inhalte	UE
Durchführen von Marktanalysen	Bedarfsanalysen für Weine und Getränke: Bedürfnis (z.B. Maslow'sche Bedürfnispyramide), Bedarf, Nachfrage verstehen, eigene Marktsituation analysieren (SWOT-Analyse), Methoden der Marktforschung überblicken (primär/sekundär), Trends und Entwicklungen der Wein- und Getränkewelt beobachten, Einflüsse auf den Markt kennen, Zielgruppen	16 UE
Gestalten des Sortiments	Wettbewerbsstrategien: Vorteilsstrategie nach Porter, Analysemethoden der Produkt- und Sortimentsgestaltung Produktlebenszyklus, Portfolioanalyse, Positionierungsanalyse, Zielgruppenanalyse (LOHAS, Smart, Shopper), Produktportfolio auf der Basis der Analysen entwickeln, Marketing-Projekt: an der Entwicklung und Gestaltung von spezifischen Produkten mitwirken (Hausmarke, Signature, Drinks, Kooperationen)	8 UE
Erstellen und Gestalten von Wein- und Getränkekarten	Gesetzliche Vorgaben für die Wein- und Getränkekarten anwenden (LMIV, GastG, Angaben zu Mengen, Preisen, Allergenen), Individuelle Gestaltungsstrategien der Wein- und Getränkekarten (Inhaltliche Struktur: Preis auf-/ absteigend, Sortierung), physische Gestaltung: haptisch/digital, CI, Schriftarten), Weitere Formen zur Darstellung des Angebots entwickeln: Displays, Aushänge, Flyer, Raritätenkarte, Bankettkarte, Möglichkeiten der Absatzförderung: Happy Hour, Preisdifferenzierungen, Konkurrenz- und Zielgruppenorientierung, Schatzkammerangebot, Cross Selling	16 UE

Du bist der Expeditionsleiter in der Welt des Genusses!

Steig ein in die große Welt des Weines und der Sensorik.

Thema	Inhalte	UE
Gestaltung Marktkommunikation	Werbemöglichkeiten im operativen Geschäft: mündliche Empfehlungen, Content für Social Media, Maßnahmen zur Verkaufsförderung (Probeschluck, Tastings, Weinabende, Seminare, Gästekartei), Public Relations (Beiträge für Hauszeitung, für Newsletter, für Social Media, für Pressearbeit)	8 UE
Gäste beraten, betreuen und bewirten	Mise en Place, Bestückung des Tageskellers, Getränkebuffets, Vor- und Nachbereitung	4 UE
Führen von Gastgesprächen, Beratung und Empfehlung von Weinen, Spirituosen und Speisen	Rolle des Sommeliers als Gastgeber, Gastgespräche, Präsentation und Erläuterung des Angebotes, Kombination von Speise und Wein, Praxis Food-Pairing, Sensorische Wechselwirkungen zwischen Käse und Wein, Bier und Speisen, alkoholfreie Getränke und Speisen	48 UE



Thema	Inhalte	UE
Organisation Besonderer Anlässe	Spezielle Anlässe unterscheiden, Bankett, Sonderveranstaltungen, Wein- und Getränkeservice für spezielle Anlässe, Mis en Place anpassen, Serviceabläufe planen	4 UE
Darstellen der Einflussfaktoren im Weinbau	Geographische Gegebenheiten (Klima, Boden, Topografie), Rebsorten, Anbau (Reberziehung, Rebschnitt, Pflanzenschutz)	8 UE
Unterschiedliche Herstellungsmethoden von Weinen	Vinifikation, Ausbau, Perl- und Schaumweinbereitung, Süß- und Likörweinbereitung, sonstige Herstellungsarten (z.B. alkoholfreie Weine), Biologischer Weinbau: Konventioneller, ökologischer und biologisch-dynamischer Weinbau im Vergleich	16 UE
Anwendung der Kenntnisse über die weltweiten Weinbauländer	Innerhalb von Europa und außerhalb von Europa	8 UE
Sensorik und Beurteilung der Qualität von Weinen	Physiologische Grundlagen der Sensorik, Physiologische Grundlagen und Inhaltsstoffe des Weines (auch: Weinfehler), Verkostung, Sensorische Erkenntnisse gewinnen, strukturelle Elemente erfassen, Weinaromen, Schlussfolgerung und Qualitätsbestimmung vornehmen, Zielgruppenorientierte Weinbeschreibungen entwickeln	8 UE
Verstehen und Unterscheiden der verschiedenen Herstellungsmethoden, der Herkunft sowie der Roh- und Inhaltsstoffe von anderen Getränken	Alkoholische Getränke: Biere, Spirituosen, Sake (optional: WSET® Level 1 Exam Award in Sake), Alkoholische Getränke: Herkunft, Rohstoffe, Herstellung, Inhaltsstoffe, Weindestillate: Weinbrand, Brandy, Armagnac, Whisk(e)y, Rum & Zigarre (Optional: WSET® Level 2 Exam Award in Spirits)	56 UE
Interpretieren und Begründen: Die Weine der Welt	Weinland Deutschland und seine 13 Anbaugebiete, Weinland Frankreich, Weinland Italien, Weinland Österreich, Weinland Spanien und Portugal, Weinland Neue Welt, Internationale Weinwelt, Südeuropa, Mitteleuropa, Osteuropa, Schweiz	164 UE
Prüfungstraining IHK	Prüfungsvorbereitung auf die IHK-Abschlussprüfung zum/zur Geprüfte/r Berufsspezialist/-in Sommelier/Sommelière IHK inkl. WSET® Level 3 Award in Wines	8 UE
Kombination aus PU= Präsenzunterricht und DU= Distanzunterricht (Live-Online)		464 UE Gesamt

Förderfähig nach Aufstiegs-BAföG



Kosten

Die Lehrgangsgebühren betragen 8.690 € in Koblenz, an den Studienorten Berlin, Hamburg und Neustadt an der Weinstraße 8.990 €, jeweils inkl. DWS-Einschreibungsentgelt.

Inkludiert ist der Zugang zu allen Online-Lernplattformen der Deutschen Wein- und Sommelierschule und ihrer Kooperationspartner (Online Weincampus Moodle, Special Interest Portal (SIP), in der studien-

relevanten Literatur (eBooks) aus dem Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart zur Verfügung steht, Zugang zum Weinportal Wein-Plus), WSET® Level 3 Award in Wines Studienpaket und Prüfungsgebühren, Verkostungsweine, Mineralwasser sowie zwei Kaffeepausen pro Tag. Berechnung der IHK-Prüfungsgebühren erfolgt durch die zuständige IHK. Fördermöglichkeiten unter www.ihk-koblenz.de oder www.gbz-koblenz.de

Aktuelle Termine und Studienorte gibt es hier

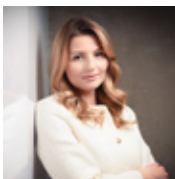
www.weinschule.com

Webcode: D-BSS



Wir sind für Sie da!

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

Kontakt & Anmeldung

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 Bildungszentrum 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.