

Champagne Specialist (CIVC)

Champagne-Weine verstehen und empfehlen



© cristianolessandro - iStock

DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE



Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

in Kooperation mit:



Champagne Specialist (CIVC)

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Champagners

Das Comité interprofessionnel du vin de Champagne hat es sich seit seiner Gründung vor 80 Jahren zur Aufgabe gemacht, die Einzigartigkeit des Champagners zu verbreiten. Es bietet Schulungen in verschiedenen Ländern und hat mit dem Champagne MOOC, einem Online-Kurs, bereits mehr als 30.000 Begeisterte gewonnen. Das Comité hält eine besondere Position in der Weinbildung, da seine Kurse einen umfassenden Blick auf Champagne bieten.

Ziel der Ausbildung

Streben Sie eine Expertise im Bereich Champagner an? Unser Ausbildungsprogramm legt den Schwerpunkt darauf, Teilnehmende 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/zur Champagner-Experten/-in und heben Sie Ihre Fähigkeiten im Umgang mit diesen edlen Tropfen auf ein neues Niveau.

Details zum Lehrgang

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS) bietet erstmalig und als Partner in Deutschland das Programm zum Champagne Specialist (CIVC) an. Tauchen Sie ein in die Welt des Champagners! Werden Sie ein/-e zertifizierte/-r „Champagne Specialist“ und meistern Sie die Kunst der Beratung, des Servierens und der Verkostung von Champagner.

Im ersten Schritt empfehlen wir allen Teilnehmenden das Online-MOOC auf der Internetseite des Comité Champagne absolvieren (<https://www.champagne-mooc.com/>). Das MOOC ist kostenfrei und steht allen Teilnehmenden online frei zur Verfügung. Das MOOC ist ausschließlich in englischer Sprache verfügbar. Für das MOOC sollten Sie ca. 4 Stunden

Selbststudium plus 3 Stunden Einarbeitung in die Ausbildungsunterlagen einplanen. Das Kompaktseminar, unterstützt vom renommierten Comité Champagne, bietet eine umfassende Schulung, die sich intensiv mit praktischen Workshops und Verkostungen beschäftigt. Egal ob Sie bereits in der vielfältigen Wein- und Spirituosenbranche tätig sind oder Neueinsteiger/-in sind – diese Zertifizierung wird Ihr Verständnis und Ihre Liebe zum Champagner vertiefen.

Zielgruppe

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

Zulassungsvoraussetzungen

Keine.

Das abgeschlossene Online-MOOC des Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) (www.champagne.education/de/online-schulung-champagne-mooc) ist empfohlen.

Abschluss

Die Prüfung besteht aus zwei Teilen. Ein theoretischer Test mit 30 Multiple-Choice-Fragen und 3 offenen Fragen sowie ein praktischer Test, bei dem zwei Champagner verkostet und präsentiert werden müssen. Es müssen mindestens 55% zum erfolgreichen Abschluss erreicht werden. Die Abschlussprüfung findet in deutscher Sprache statt.

Kosten und Dauer

Kosten: 725 €

Dauer: 17 UE an 2 Tagen

Inhalte

Session

Allgemeines, Verkostung, Champagner & Essen Kombination

- 🍷 Champagner, eine Quelle der Inspiration
- 🍷 Standort und Champagner AOC (geschützte Herkunftsbezeichnung)
- 🍷 Die Akteure der Appellation
- 🍷 Geschichte
- 🍷 Verteidigung der geschützten Herkunftsbezeichnung Champagner
- 🍷 Verkostungstechnik
- 🍷 Essen und Champagner Kombinationen
- 🍷 Verkostung 3 nicht-jahgangsgebundene Champagner Brut
- 🍷 Workshop: „L'Accord Parfait“ (Die perfekte Harmonie)

Das Terroir des Champagners

- 🍷 Klima, Relief, Böden und Unterböden
- 🍷 Rebsorten
- 🍷 Verkostung Champagner Weine
(1 Blanc de Blancs, 1 Blanc de Noirs, 1 Rosé)
- 🍷 Besonderheiten des Weinbaus
- 🍷 Ernte
- 🍷 Workshop: « Champagner Spiel »

Die Champenoise-Methode

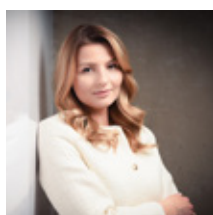
- 🍷 Pressung
- 🍷 Blending
- 🍷 Herstellung von Rosé-Champagner
- 🍷 Verkostung: 1 Cuvée Prestige und zwei Jahrgangs-Champagner
- 🍷 Abfüllung und zweite Gärung
- 🍷 Champagnerkeller
- 🍷 Reifung auf der Hefe
- 🍷 Rütteln und Degorgieren
- 🍷 Dosage
- 🍷 Endverkorkung
- 🍷 Workshop: « Der Kellermeister »

Empfehlung, Servieren, Lagerung

- 🍷 Champagner empfehlen
- 🍷 Vielfalt der Champagnerweine
- 🍷 Etikettenkunde
- 🍷 Verkostung: 1 Champagner brut ohne Dosage, 1 Champagner mit hohem Anteil an Reserveweinen, 1 Champagner mit besonderer Technik
- 🍷 Flaschen
- 🍷 Servieren, Gläser, Flasche öffnen
- 🍷 Lagerung
- 🍷 Workshop „In einem Weinhandelsgeschäft“

(Aktualisierungen vorbehalten)

Ansprechpartnerin



Weronika Gula

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

**Aktuelle Termine und
Studienorte gibt es hier**

www.weinschule.com

Webcode: D-CS



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.