

# Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in IHK

in Kombination mit dem internationalen  
WSET® Level 4 Diploma in Wines



## DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

# Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in IHK

in Kombination mit dem internationalen  
WSET® Level 4 Diploma in Wines

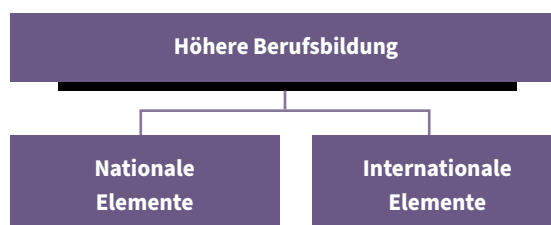
## Eine Höhere Berufsbildung mit internationalem Format

Der Aufstiegsfortbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in IHK liegt die besondere Rechtsvorschrift der IHK Koblenz für die Höhere Berufsbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in IHK zugrunde. Der/die Geprüfte Sommeliermeister/-in IHK ist ein/-e unternehmerisch denkende/-r und marktbewusste/-r Strategie/Strategin für alle Facetten der nationalen und internationalen Genusswelt, ausgestattet mit umfassenden weinwissenschaftlichen, lebensmittelsensorischen, handelsrechtlichen wie betriebswirtschaftlichen Kenntnissen. Komplementär zum öffentlich-rechtlichen 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 (siehe *Sonderflyer in englischer Sprache*).

## Zulassung

Zugelassen zur IHK-Prüfung „Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in“ werden Geprüfte Sommeliers/Sommelières, Geprüfte Weinfachberater/-innen und Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Abschlüssen. Die Prüfung der Zulassungsvoraussetzungen erfolgt durch die IHK Koblenz im Online-Portal: <https://ihkportal.de/koblenz/#/tibrosOA/login>  
Die Zulassung zum WSET® Diploma dagegen setzt den erfolgreichen Abschluss von WSET® Level 3 Award in Wines voraus.

Sofern Sie die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen, besteht die Möglichkeit, die Weiterbildung als Einsträngiges Studium (WSET® Diploma in Wines oder Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in IHK) oder als Duales Studium

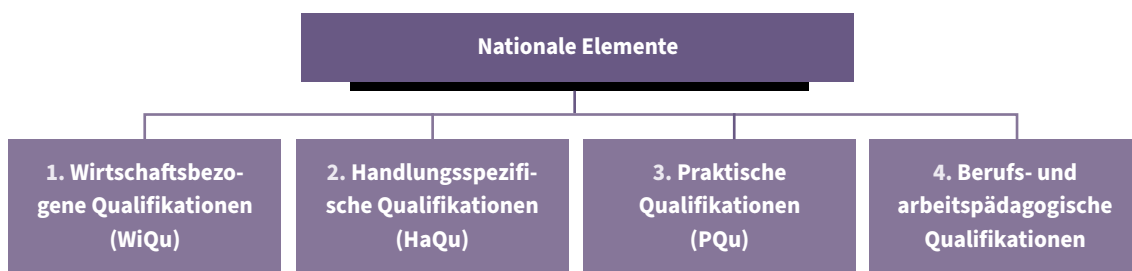


(WSET® Level 4 Diploma in Wines und Geprüfte/-r Sommeliermeister/-in IHK) zu absolvieren.

Die Höhere Berufsbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in IHK besteht aus nationalen und internationalen Elementen.

Die nationalen Elemente erfüllen die Vorgaben der besonderen Rechtsvorschrift der IHK Koblenz im eigentlichen Wortsinn. Die internationalen Elemente folgen darüber hinaus in einem erweiterten Verständnis von nachhaltigem Lernen in der Erwachsenenbildung, dem sogenannten Europäischen Qualifikationsrahmen (EQR), der europaweit als Referenzrahmen für den Vergleich der verschiedenen nationalen Qualifikationssysteme dient. Kernstück des EQR sind insgesamt acht Referenzniveaus. Die Niveauebene 6, die der Geprüfte/-n Sommeliermeister/-in zugerechnet wird, beschreibt Kompetenzen zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in Teilbereichen eines wissenschaftlichen Faches oder in einem beruflichen Tätigkeitsfeld. Die Anforderungsstruktur ist durch Komplexität und häufige Veränderungen gekennzeichnet. Diesen Anforderungen will die Höhere Berufsbildung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in IHK in besonderem Maße Rechnung tragen.

# Die nationalen Elemente der Höheren Berufsbildung

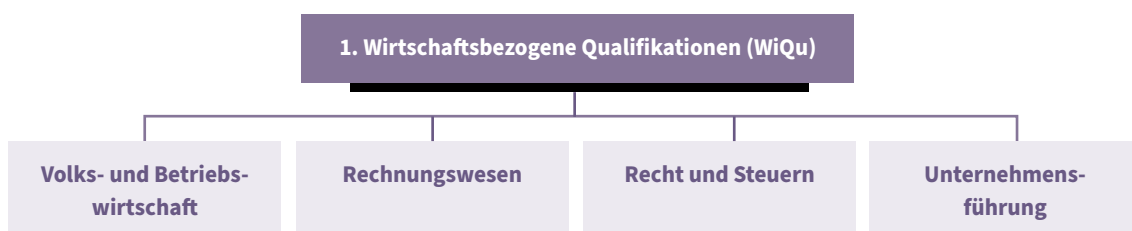


## 1. Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

Die Wirtschaftsbezogenen Qualifikationen (WiQu) sind in einem Grundstudium in BWL vergleichbar und bereiten Sie auf die bundeseinheitliche Prüfung vor, welche jährlich im Frühjahr oder Herbst bei der IHK Koblenz abgelegt werden kann. Die Unterrichtseinheiten der WiQu werden entweder in Form von Live-Online Unterricht oder im Vollzeit-Kurs angeboten.

## 2. Handlungsspezifische Qualifikationen

Sind die WiQus ein interdisziplinärer Studiengang, in dem sich Studierende aus den unterschiedlichen Fachrichtungen (Eventmarketing, Veranstaltungswesen, Spitzengastronomie, Weinwirtschaft) begegnen und Kontaktnetzwerke aufbauen können, stellen die Handlungsspezifischen Qualifikationen (HaQu) das eigentliche Kernstück der fachlichen Spezialisierung zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in IHK dar. Entsprechend ist das Curriculum der HaQus zum größten Teil identisch mit dem Stundenplan für das WSET® Diploma und kann so betrachtet auch dual gebucht und studiert werden.





1. Die Teilnahme an den Add-On Modulen mit Fokus auf das Thema „Weinwissenschaft“ sind für die angehenden Sommeliermeister/-innen elementare Voraussetzung für eine erfolgreiche Teilnahme an der schriftlichen Meisterprüfung im Qualifikationsbereich „Weinwissenschaft“ im Rahmen der Sommeliermeister/-in Prüfung der IHK.

Die wissenschaftlichen Vorlesungen am Weincampus in Neustadt sind für die angehenden Sommeliermeister/-innen elementare Voraussetzung für eine erfolgreiche Teilnahme an der schriftlichen Prüfung (Klausur) im Qualifikationsbereich „Weinwissenschaft“ im Rahmen der Sommeliermeister/-in-Prüfung, weil sie die vom EQR geforderte wissenschaftliche Durchdringung ihres Fachgebietes zum Inhalt haben.

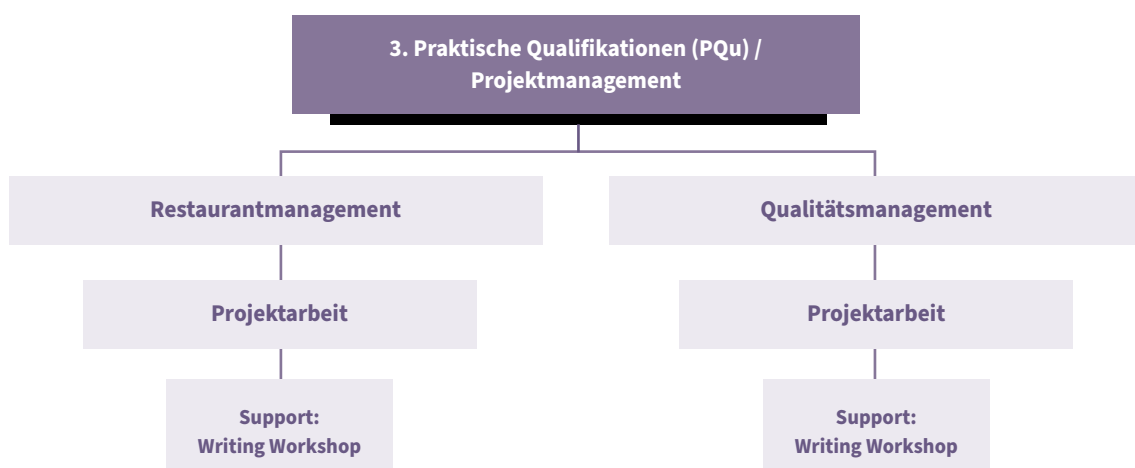
2. Die Teilnahme an beiden Unterrichtstagen Internationales Weinmarketing bzw. D2 Wine Business ist für angehende Sommeliermeister/-innen wie angehende WSET® Absolvierende gleichermaßen von Bedeutung, weil in beiden Studiensträngen analoge Prüfungsleis-

tungen zu erbringen sind.

3. Darüber hinaus wird für die Sommeliermeister/-innen als hybrides Unterrichtsformat (virtuell und konventionell) das spezielle Thema „Internationales Weinrecht“ angeboten, weil es zusammen mit dem Thema „Internationales Weinmarketing“ zum Prüfungsgegenstand in diesem Qualifikationsbereich gehört.

### 3. Praktische Qualifikationen

Die angehenden Sommeliermeister/-innen können im Qualifikationsbereich „Projektmanagement“ wählen, ob sie ihre Projektarbeit im „Restaurantmanagement“ oder im „Qualitätsmanagement“ ablegen wollen. Als Support steht den Sommeliermeistern/-meisterinnen wie den Diploma Kandidaten/Kandidatinnen der von einer ausgewiesenen Linguistin geleitete „Writing Workshop“ zur Verfügung, in dem u. a. auch das Anfertigen einer wissenschaftlichen Arbeit unterrichtet wird.



## 4. Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen

Die berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen sind durch eine Prüfung der Ausbildereignungsverordnung (AEVO) nachzuweisen. Ausbilden, eines der vornehmsten Rechte und Aufgaben eines Meisters/ einer Meisterin seines Faches, darf nur, wer persönlich und fachlich dazu geeignet ist. So legt es das Berufsbildungsgesetz (BBiG) in § 28 fest. Zur fachlichen Eignung gehören aber auch die berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse. Worin diese konkret bestehen und wie der Nachweis hierfür erbracht werden kann, gibt die Ausbildereignungsverordnung (AEVO) vor, die auf der Basis des Berufsbildungsgesetzes veröffentlicht wurde.

Danach umfasst die berufs- und arbeitspädagogische Eignung die Kompetenz zum selbstständigen Planen, Durchführen und Kontrollieren der Berufsausbildung in den Handlungsfeldern:

1. Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen,
2. Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken,
3. Ausbildung durchführen und
4. Ausbildung abschließen.

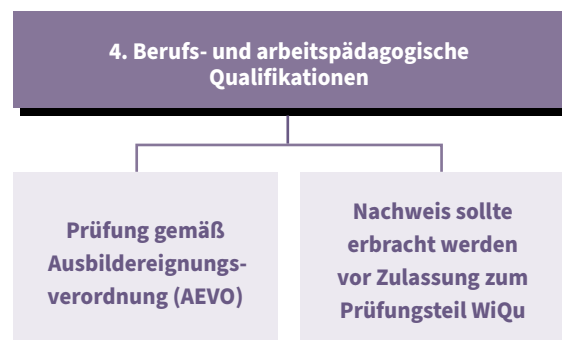
Ob Kenntnisse in diesen vier Themenfeldern vorliegen, wird im Rahmen einer Ausbildungseignungsprüfung ermittelt. Diese wird durch die zuständigen Stellen vorgenommen. Die für die Prüfung relevanten Kenntnisse werden in sogenannten „Ausbildung der Ausbilder“-Kursen (AdA-Kurse) vermittelt.

Wo AdA-Kurse stattfinden, erfährt man bei seiner örtlichen IHK oder direkt beim Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz.

Die Termine der IHK-Akademie Koblenz finden Sie auf deren Website.



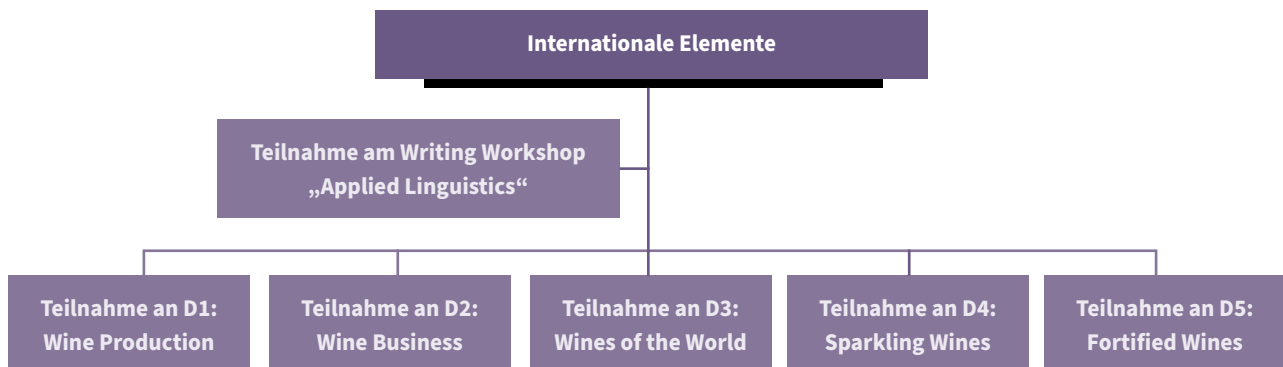
Der Nachweis der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse sollte in der Regel vor der Zulassung zum Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ erbracht werden.





# Die internationalen Elemente

---



Durch die aktive Teilnahme an den internationalen Modulen und Verkostungen D1 bis D5 in englischer Sprache erfüllen die angehenden Sommeliermeister/-innen, die von der Rechtsvorschrift geforderte und vom EQR als gegeben vorausgesetzte Internationalität der Höheren Berufsbildung und erhalten gleichermaßen

eine umfassende Verkostungskompetenz wie einmalige Insiderblicke in den Mikrokosmos der internationalen Welt der Weine, was einer globalen „Tour de Vin“, freilich mehr zu Fuß als per Rad gleichkommen wird.

## Förderungsmöglichkeiten

### Aufstiegs-BAföG

Das Aufstiegs-BAföG (Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz, kurz AFBG) fördert die Vorbereitung auf mehr als 700 Fortbildungsabschlüsse wie Meister/in, Fachwirt/in, Techniker/in, Erzieher/in oder Betriebswirt/in.

Gefördert werden Fortbildungen öffentlicher und privater Träger in Voll- und Teilzeit, die fachlich gezielt auf öffentlich-rechtliche Prüfungen nach dem **Berufsbildungsgesetz**, der Handwerksordnung oder auf gleichwertige Abschlüsse nach Bundes- oder Landesrecht vorbereiten.

Der angestrebte berufliche Abschluss muss über dem Niveau einer Facharbeiter-, Gesellen- und Gehilfenprüfung oder eines Berufsfachschulabschlusses liegen. Häufig ist daher eine abgeschlossene Erstausbildung Voraussetzung für die Prüfungszulassung zur Fortbildungsprüfung.

Ein Förderanspruch besteht auf jeder der im Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO) verankerten Fortbildungsstufen sowie für Fortbildungsabschlüsse, die gleichwertig sind.

Gefördert werden ebenso Personen, die nach den öffentlich-rechtlichen Fortbildungsregelungen für eine Aufstiegsqualifizierung ohne Erstausbildungsabschluss zur Prüfung oder zur entsprechenden schulischen Qualifizierung zugelassen werden (z. B. Studienabbrecher oder Abiturienten mit Berufspraxis).

Darüber hinaus ist die Förderung an bestimmte zeitliche und qualitative Anforderungen gebunden:

Maßnahmen der ersten Fortbildungsstufe müssen **mindestens 200 Unterrichtsstunden** umfassen. Diese werden bis zu einer Mindeststundenzahl von 400 Stunden in Teilzeit gefördert. Maßnahmen der zweiten und dritten Fortbildungsstufen müssen **mindestens 400 Unterrichtsstunden** umfassen und können in Voll- sowie in Teilzeitzeit gefördert werden.

Bei **Vollzeitmaßnahmen** müssen in der Regel je Woche mindestens 25 Unterrichtsstunden an 4 Werktagen (Vollzeit-Fortbildungsdichte) stattfinden. Vollzeitfortbildungen dürfen insgesamt nicht länger als drei Jahre dauern (maximaler Vollzeit-Zeitrahmen).

Bei **Teilzeitmaßnahmen** müssen die Lehrveranstaltungen monatlich im Durchschnitt mindestens 18 Unterrichtsstunden (Teilzeit-Fortbildungsdichte) umfassen. Teilzeitmaßnahmen dürfen insgesamt nicht länger als vier Jahre dauern (maximaler Teilzeit-Zeitrahmen).

Förderfähig sind nur Lehrgänge bei zertifizierten Anbietern, die über ein entsprechendes Qualitätssicherungssystem verfügen.

Die Förderung mit AFBG umfasst Zuschüsse, die nicht zurückgezahlt werden müssen. Hinzu tritt die Möglichkeit, ein **zinsgünstiges Darlehen** bei der Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) über die Differenz zwischen Zuschussanteil und maximalem Förderbetrag abzuschließen. Die Zuschussanteile variieren je nach Fördergegenstand (Maßnahmekosten, Unterhaltsbedarf etc.).

Zur Finanzierung der **Lehrgangs- und Prüfungsgebühren** können Sie einkommens- und vermögensunabhängig einen Beitrag in Höhe der tatsächlich anfallenden Gebühren erhalten, und zwar bis maximal 15.000 Euro. **50 Prozent der Förderung erhalten Sie als Zuschuss.** Für den Rest der Fördersumme erhalten Sie ein Angebot der KfW über ein zinsgünstiges Bankdarlehen.

Nähere Informationen, vor allem auch zur Berechnung der individuellen BAföG-Ansprüche unter:  
<https://www.aufstiegs-bafoeg.de>

Weiterführende Informationen zum WSET® Diploma in Wines und/oder zum/zur Geprüften Sommeliermeister/-in IHK unter: [gula@weinschule.com](mailto:gula@weinschule.com)

### Aufstiegsbonus I

Mit dem Aufstiegsbonus I in Höhe von **2.000 Euro** wird die Bereitschaft gewürdigt, sich beruflich fortzubilden und die eigene Qualifikation zu stärken. Der Aufstiegsbonus soll Anreize schaffen, sich nach abgeschlossener Berufsausbildung weiterzubilden. Damit möchte das Land dem Fachkräftemangel begegnen.

Nähere Informationen zum Aufstiegsbonus I finden Sie hier:  
[www.ihk.de/koblenz/bildung/weiterbildung/foerdermoeglichkeiten/aufstiegsbonus-1-3926768](http://www.ihk.de/koblenz/bildung/weiterbildung/foerdermoeglichkeiten/aufstiegsbonus-1-3926768)



# Kontakt & Anmeldung

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

Vertreten durch den Vorstand  
Silvia Hees, Vorsitzender  
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 Bildungs- zentrum 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.

## **Geprüfte/-r Sommeliermeister/in IHK DQR 6**

WSET® Level 4 Diploma in Wines



Weiterbildung

## **Geprüfte/r Berufsspezialist/in Sommelier/Sommelière IHK**

WSET® Level 3 Award in Wines



Weiterbildung

## **Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)**

WSET® Level 2 Award in Wines



Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

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.