

Sake Seminar

WSET® Level 3 Award in Sake



DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

in Kooperation mit:



IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Sake Seminar

WSET® Level 3 Award in Sake – in englischer Sprache

Sake unter der Lupe – ein neues Trendgetränk

Blended Learning

Seit einigen Jahren explodiert der Bereich der Spirituosen förmlich mit neuen Entwicklungen, vor allem im Premiumbereich. Ob Whisky, Gin oder Vodka, alle Kategorien haben an Dynamik gewonnen und die Kreativität der Hersteller gefordert.

Auch Sake ist davon betroffen: Sake ist das japanische Volksgetränk und Ausdruck Ihrer Seele.

Das Fermentationsgetränk aus Reis und Wasser, mit einer 2.000-jährigen Geschichte und modernem Geschmacksprofil, erlebt zurzeit weltweit eine Renaissance. Bei Weinliebhabern/-liebhaberinnen erfreut es sich der wachsenden Nachfrage. Die fein-fruchtigen Aromen und der einzigartige UMAMI-Geschmack faszinieren Sommeliers/Sommelières und Bartender/-innen in Metropolen wie New York, London, Paris und Berlin als Connaisseur-Tropfen und als idealer Speisebegleiter.

Ziel

Die umfassenden Informationen zu Geschichte, Reisanbau, Klassifikation, Herstellung, Sensorik ("The Systematic Approach to Tasting Sake®") sowie Food-Pairing bieten einen Einstieg zur Thematik Sake auf hohem und anspruchsvollem Niveau.

Unser Seminar WSET® Level 3 Award in Sake schließt mit einer Prüfung der internationalen Bildungsinstitution Wine and Spirit Education Trust ab. Die Teilnehmenden erhalten bei erfolgreichem Abschluss den international anerkannten WSET® Level 3 Award in Sake.

Geleitet wird das Seminar von Frau Yoshiko Ueno-Müller, in Deutschland bekannt als Expertin für Sake und andere japanische Genussmittel, und seit Jahren als Dozentin an der Deutschen Wein- und Sommelierschule tätig.

Zielgruppe

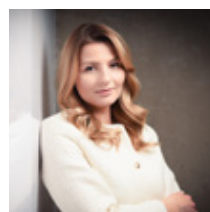
Geprüfte Sommeliers/Sommelières, Weinfachberater/-innen, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK) sowie Assistant Sommeliers/Sommelières (IHK) und Absolventen/Absolventinnen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen aber auch Laien, die sich für das Thema interessieren.

Der Unterricht und die Prüfung finden in englischer Sprache statt. Angemeldete Teilnehmende erhalten neben dem WSET® Level 3 Award in Sake E-Book einen Zugang zu Lehrgangunterlagen auf der Online-Lernplattform der DWS sowie einen Zugang zum Online Pre-Study von WSET®, ebenfalls in englischer Sprache.

Kosten

Das Lehrgangsentgelt beträgt 1.050 €. Inklusiv Sake-Verkostungsset, Online-Unterricht, Online-Tutorium während der Selbstlernphase sowie E-Book zum Seminar und Zugang zum WSET® Pre-Study. In der Präsenzphase sind weitere Lehrmaterialien und die Prüfungsgebühr sowie Mineralwasser und Pausensnacks inbegriffen. **Fördermöglichkeiten finden Sie unter: www.gbz-koblenz.de**

Ansprechpartnerin



Weronika Gula

Beratung & Buchung

+49 (0) 261 30489-11

gula@weinschule.com

Stundenplan

Online-Unterricht (6 UE):

1.	Enrolment, introduction and Learning method, Review
3.	Growing Rice
4.	Making Steamed White Rice
6.	Kanji
5.	Making Koji
15.	Sake Trade Organisations, Sales & Export

Präsenz-Unterricht (18 UE):

2.	Calibration and Production Techniques
7.	Tasting: Quality Assessment
8.	Water & Yeast
9.	Fermentation Starter
10.	Main Fermentation
11.	Jozo alcohol and Filtration
12.	Finishing
13.	Sake Regionality
16.	Storage and Service of Sake
14.	Speciality Styles of Sake

Prüfung (6 UE):

Mock Classroom Tests
Final Review
Examination: Tasting & Theory
Farewell

**Aktuelle Termine und
Studienorte gibt es hier**

www.weinschule.com

Webcode: D-W3SAKE



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 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.