

# 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

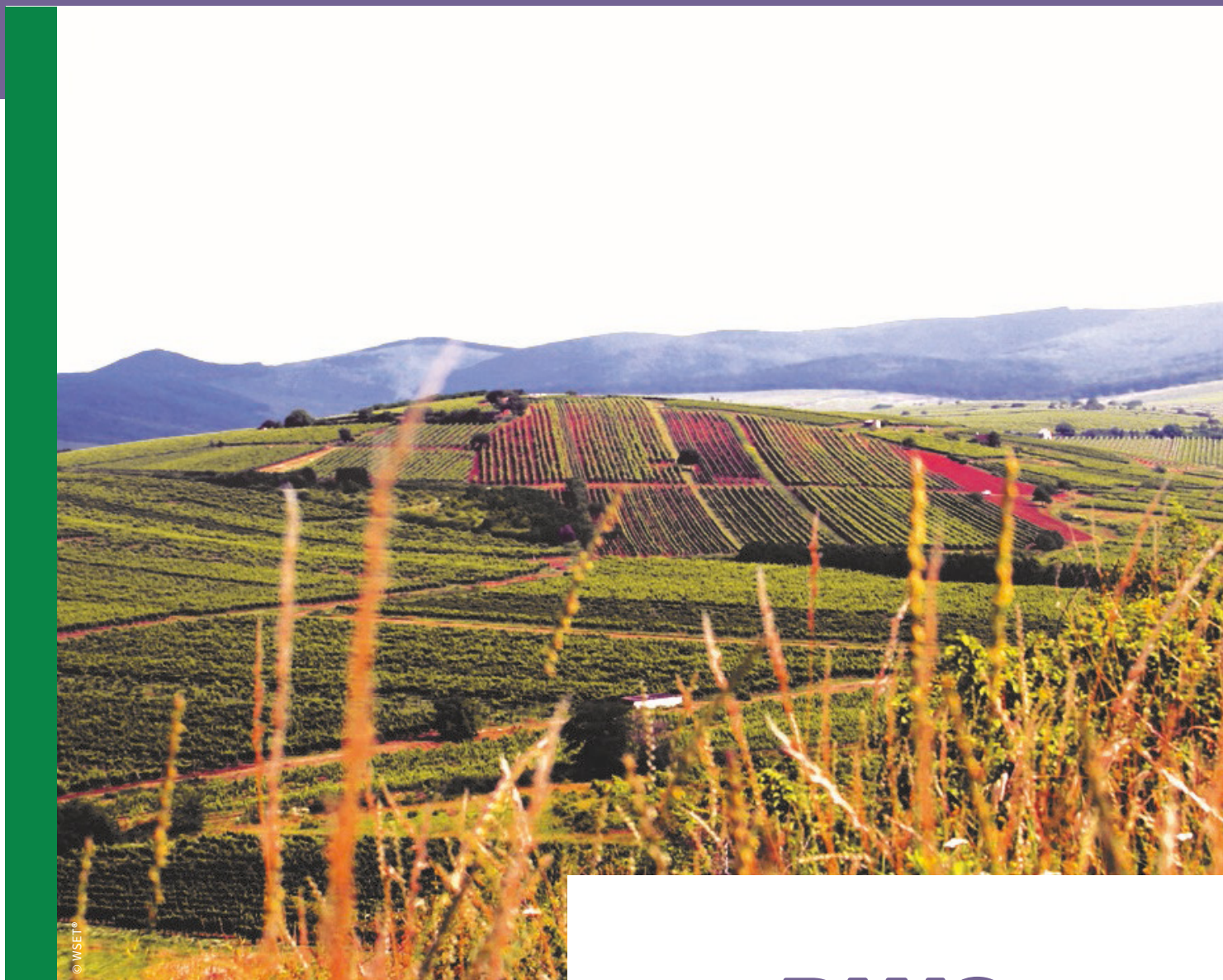
Vereinsregister Amtsgericht  
Koblenz VR 2868  
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

## **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.

# WSET® Level 3 Award in Wines

Meistern Sie die Kunst des Weines



© WSET®

## DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

IHK

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

in Kooperation mit:



**WSET**  
APPROVED  
PROGRAMME PROVIDER

# WSET® Level 3 Award in Wines

---

Mit WSET® Level 3 Award in Wines erhalten Sie einen umfangreichen Überblick über die weltweite Produktion von Wein und deren wirtschaftliche Bedeutung auf den Weltmärkten.

Sie erarbeiten sich ein fundiertes Expertenwissen und lernen die professionelle Einschätzung von Weinen unter Qualitäts- und Handelspreisaspekten. Besonderes Augenmerk wird auf die Verkostungstechnik und die Kommunikation von Wahrnehmung und Weinkenntnissen gelegt.

Nach Abschluss des WSET® Level 3 Award in Wines sind Sie nicht nur in der Lage, Weine fachkundig und analytisch zu verkosten, sondern können ebenfalls Faktoren bestimmen, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen.

Die Absolvierenden erhalten die Möglichkeit zur Teilnahme am WSET® Level 4 Diploma in Wines Studienprogramm.

## Zielgruppe

Mitarbeitende der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen.

## Zulassungsvoraussetzungen

keine besonderen Voraussetzungen  
(der Abschluss in WSET® Level 2 Award in Wines ist empfehlenswert)

## Kosten

Das Lehrgangsentgelt beträgt 2.150 €, inklusive Schulungsunterlagen, Studienpaket und Prüfungsgebühren WSET® Level 3 Award in Wines, Verkostungsweine, sowie Mineralwasser und 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-W3WINES



## Intensivseminar Englische Weinfachsprache

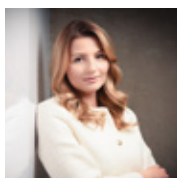
Die DWS bietet spezielle englische Fachseminare für Sommeliers und Absolventen mit ähnlichen Qualifikationen an, von denen Sie profitieren können. Sie üben die englische Weinfachsprache mit einer abwechslungsreichen Mischung aus effektiven Lernmethoden. Vor allem in den Bereichen Weinbau und Kellertechnik, Methoden der Weinbereitung und der Beschreibung von Weinen werden Sie intensiv geschult.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unserer Website: [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com)

# Rahmenplan

Tag	Zeit	Thema	Zeit	Thema	UE
Mo	09.00 - 12.15	<b>Lektion 1:</b> Die Rebe und ihre Umwelt Einführung: Systematisches Verkosten (SAT)	13.15 - 16.30	<b>Lektion 2:</b> Gemeinsame Elemente der Weinbereitung und SAT Sensorik für die Praxis Sensorik von Speise und Wein Praktische Übungen und Prüfungstraining	8
Di	09.00 - 12.15	<b>Lektion 3:</b> Weiß- und Süßweinbereitung und SAT Gesetzliche Bestimmungen, Qualität und Preis	13.15 - 16.30	<b>Lektion 4:</b> Rot- und Roséweinbereitung und SAT Gesetzliche Bestimmungen, Qualität und Preis	9
			17.00 - 19.00	<b>Workshop 1:</b> Sommelierkompetenz, Food-Pairing und Weinservice	
Mi	09.00 - 12.15	<b>Lektion 5:</b> Stillweine der Welt 1 (Frankreich und SAT)	13.15 - 16.30	<b>Lektion 6:</b> Stillweine der Welt 2 (Deutschland, Österreich, Ungarn, Griechenland und SAT)	8
Do	09.00 - 12.15	<b>Lektion 7:</b> Stillweine der Welt 3 (Italien-Spanien-Portugal und SAT)	13.15 - 16.30	<b>Lektion 8:</b> Stillweine der Welt 4 (Nord- und Südamerika und SAT)	9
			17.00 - 19.00	<b>Workshop 2:</b> WSET® Prüfungsvorbereitung	
Fr	09.00 - 12.15	<b>Lektion 9:</b> Schaumweine der Welt (Schaumweinproduktion, Schaumweinstile und SAT)	13.15 - 16.30	<b>Lektion 10:</b> Gespritzte Weine der Welt (Sherry, Portwein, Gespritzte Muscat-Weine und SAT)	8
Sa	09.00 - 12.15	<b>Lektion 11:</b> Stillweine der Welt 5 (Südafrika, Australien, Neuseeland und SAT)	13.15 - 16.30	<b>Prüfung WSET® Level 3 Award in Wines</b> Teil 1: Verkostung (30 Min.) Teil 2: Theorie (120 Min.)	8

## 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