



DEUTSCHE WEIN- UND SOMMELIERSCHULE®

Koblenz · Berlin · München · Hamburg · Würzburg

Verschaffen Sie sich und Ihrem Unternehmen fachliche Vorteile durch die Ausbildung zum Sommelier (IHK) oder Wine Expert – wir informieren Sie hierzu!

Sehr geehrte Weinfreunde,

die Ansprüche der Kunden und Gäste an eine profunde Beratung durch einen Weinfachmann steigen kontinuierlich. In der gehobenen Gastronomie und im Fachhandel nimmt der Sommelier diese Rolle des Experten ein. Er befasst sich dabei aber nicht nur mit Weinen aus aller Welt, sondern auch mit dem übrigen Getränkeangebot Ihres Hauses, beispielsweise Spirituosen, Bier, Kaffee, Tee und Mixgetränken. Seine vornehmste Aufgabe allerdings ist es, den anspruchsvollen Gast und Kunden mit Hilfe seiner umfassenden Kenntnisse fachkundig zu beraten und Hilfestellung für eine Harmonie von Speisen und Wein zu geben.

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule hat es sich zur Aufgabe gemacht, mit ihrem vielschichtigen Angebot eine vortreffliche Ausbildung von Mitarbeitern in Gastronomie und Fachhandel zu offerieren. Seit 1994 haben wir als führende Bildungseinrichtung und Tochter der IHK eine Vielzahl von Teilnehmern zum Sommelier, Wine Expert und – bisher – zum Weinfachberater erfolgreich ausgebildet. Erfolgreich, weil unsere Lehrgänge nicht nur erlebnisreich sind, neue Horizonte eröffnen und das Selbstbewusstsein der Mitarbeiter im Umgang mit Kunden und Gästen stärken – sondern auch, weil unsere Absolventen stets für Umsatzsteigerungen in ihren Betrieben sorgen. Hierfür genießen wir höchste Anerkennung in der Weinwelt.

Erstmalig ab 2010 bietet die Deutsche Wein- und Sommelierschule gemeinsame Lehrgänge für zukünftige Weinfachleute in Gastronomie und Handel an – in Hamburg starten diese am 12. April 2010. Beide Berufsgruppen erhalten die gleiche berufsqualifizierende Weiterbildung auf gleichem Ausbildungsniveau und mit gleichen Lehrinhalten. In 288 Unterrichtsstunden und an 36 Unterrichtstagen werden den angehenden Sommeliers für den Handel (die bisher vor allem zum Weinfachberater ausgebildet wurden) ebenso gastronomische Detailkenntnisse vermittelt, wie umgekehrt die klassischen Sommeliers für die Gastronomie in Kommunikation, Marketing, Verkaufstraining und betriebswirtschaftlichen Grundlagen geschult werden, um optimal auf die Anforderungen des Marktes vorbereitet zu sein.

Sie persönlich können von dieser neuen Ausrichtung der Deutschen Wein- und Sommelierschule profitieren. Sie werden nicht nur weiterhin gewissenhaft und nach zertifizierten Grundlagen auf die IHK-Prüfung von uns vorbereitet; Sie werden für die perfekte Beratung Ihrer Gäste und Kunden ausgebildet, rhetorisch geschult, mit den notwendigen betriebswirtschaftlichen Kenntnissen ausgestattet – und sind nach erfolgreicher Prüfung zum Sommelier eine der wichtigsten Visitenkarten Ihres Hauses.

Einen Einblick in unsere Lehrgänge möchten wir Ihnen während unseres

Informationstages am Montag, 15. Februar 2010 in der Zeit zwischen 14 und 16 Uhr

bieten. Dazu laden wir Sie herzlich ein in das

Hotel „Baseler-Hof“, Esplande 11, 20354 Hamburg

Wir präsentieren Ihnen die Grundzüge unserer Arbeit, die Ausbildungsinhalte der Seminare und die Vorteile für Ihr Unternehmen. Natürlich wird es auch Zeit für konkrete und praktische Einblicke in die Welt der Weine geben...

Wir würden uns freuen, Sie an diesem Tag begrüßen zu dürfen und kennen zu lernen.

Bis dahin verbleiben wir

mit besten Grüßen

Ihr

Andreas März
Leiter der Niederlassung Hamburg
Deutsche Wein- und Sommelierschule

Anlagen:

1. Termine

Terminübersicht der o.a. Kurse 2010 in Hamburg:

Beginn 9. April: Wine Expert Bronze – 12 Ausbildungstage

Beginn 12. April: Sommelierlehrgang Fachrichtung Handel & Gastronomie – 36 Ausbildungstage

Beginn 22. Oktober: Wine Expert Silber – 12 Ausbildungstage

Beginn 25. Oktober: Sommelierlehrgang Fachrichtung Handel & Gastronomie – 36 Ausbildungstage

2. Faxantwort (s. dritte Seite)

Details u.a. unter www.weinschule.com

FAX-ANTWORT

An die



DEUTSCHE WEIN- UND SOMMELIERSCHULE®

Koblenz · Berlin · München · Hamburg · Würzburg

Hohenfelder Straße 12, 56068 Koblenz, Telefon 0261 / 3048931

FAX Nr. 0261 / 3048936

- Ja, ich komme am Montag, 15. Februar 2010 um 14:00 Uhr zum Infotag mit __ Person(en).

Der Infotag findet kostenlos statt im:

Hotel Baseler Hof

Esplanade 11

20354 Hamburg

(zentrumsnah, über die U1-Stephansplatz bzw. DB-Bahnhof Dammtor zu erreichen)

- Bitte senden Sie mir Informationsmaterial zum Sommelierlehrgang Fachrichtung Handel zu.
- Bitte senden Sie mir Informationsmaterial zum Sommelierlehrgang Fachrichtung Gastronomie zu.
- Bitte senden Sie mir Informationsmaterial zum Wine Expert zu.
- Ich wünsche einen persönlichen Gesprächstermin.

Absender:

Name:

Adresse:

Telefon:

E-Mail-Adresse:

Bemerkungen:

Falls Sie nach Anmeldung kurzfristig nicht an dem Infotag teilnehmen können, so bitten wir um kurze Nachricht. Bitte informieren Sie Ihre Weinfreunde, die an diesem Lehrgang Interesse haben. Falls Sie kein Faxgerät zur Hand haben sollten, bitte einscannen und mailen auf schulz@weinschule.com oder einfach bequem per Post senden.