



„Die Ausbildung zum Sommelier an der Deutschen Wein- und Sommelierschule war für mich ein wichtiger Baustein für meinen weiteren Berufsweg. Der Titel „IHK-geprüfter Sommelier“ ist in der Gastronomie ohne Frage ein Qualitätszeichen. Ich kann jedem, der den Weg des Sommeliers gehen will, diese Ausbildung als Grundstein zu einer erfolgreichen Karriere nur empfehlen.“

Warum Sie diesen Lehrgang besuchen sollten:

Der Beruf des Sommelier nimmt in der gehobenen Gastronomie die Rolle des Weinfachmanns ein. Er befasst sich nicht nur mit Weinen aus aller Welt, sondern auch mit dem übrigen Getränkeangebot, wie beispielsweise Spirituosen, Bier, Aufguss- und Mixgetränke. Selbst Tabakwaren fallen in sein Ressort. Vornehmste Aufgabe ist allerdings, den anspruchsvollen Gast mit Hilfe umfassender Weinkenntnisse kompetent zu beraten und Hilfestellung für eine Harmonie von Speisen und Wein zu geben.

Mit dem Abschluss zum/zur „IHK-geprüften Sommelier/Sommelière“ zählt der Absolvent zur hochqualifizierten Elite innerhalb der gastronomischen Berufe, wo er besondere Fach- und Führungsaufgaben wahrnimmt.

IHK-geprüfte/r Sommelière/Sommelier

Ihre Seminarthemen

- Weinkunde, Weinverkauf und Weinempfehlung • Sensorische Ausbildung (32 Std.)
- Weinbauländer der Welt und deren Klassifikationen (126 Std.) • Fachpraxis im Restaurant
- Harmonie von Speise und Wein, Arbeiten am Tisch des Gastes, Getränkekunde, Glas und Wein, Verkaufsrhetorik
- Menükunde (18 Std.) • Betriebswirtschaftliche Grundlagen (18 Std.)
- Rechtliche Rahmenbedingungen, Lagerhaltung, Planung und Steuerung
- Grundlagen im Marketing, Marktforschung, Marketingmix, Marketingkonzepte erstellen (27 Std.)

Unsere Leistungen

- 279 Unterrichtsstunden • Maximale Gruppengröße 18 Teilnehmer • Internationale fachkompetente Dozenten
- Oxford Weinlexikon als Nachschlagewerk • Aktuelle Skripte • Über 300 Weine und Schaumweine • Intensive sensorische Ausbildung • Events nach Unterricht • Vermittlung von Patenweingütern • Persönliche Betreuung und Karriereplanung • Gerolsteiner Mineralwasser im Konferenzraum

Verkostungen während des Lehrgangs

- Wasserproben zur Erkennung der eigenen Geschmacksempfindlichkeit • Leitweine zur sensorischen Bestimmung von Weinhaltstoffen und Aromen • Leitweine zur Bestimmung der Ausbaustile • Fehlerhafte Weine
- Mindestens 12-16 repräsentative Weine pro Weinanbauland und Unterrichtstag

Zulassungsbedingungen

Zulassungsvoraussetzungen für eine Prüfung zum/zur Sommelier/Sommelière sind eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurant- oder Hotelfachmann/-frau und eine mindestens zweijährige einschlägige Berufspraxis. Bestandteil sind zusätzlich Exkursionen und ein zweiwöchiges Praktikum im Weinberg. Oder 280 Credit Points aus der WINE EXPERT (DWS) Weiterbildung. Weitere Zulassungsvoraussetzungen auf Anfrage.

Ihre Seminartermine

KOBLENZ	BERLIN	MÜNCHEN	HAMBURG
ab 02. März 2009	ab 09. März 2009	ab 26. Oktober 2009	ab 14. September 2009
Gebühr: 4.190 Euro	Gebühr: 3.990 Euro	Gebühr: 4.190 Euro	Gebühr: 3.990 Euro

- IHK-Prüfungsgebühr: **440,00 Euro**
- Der Vorbereitungslehrgang wird in ca. 5 Monaten berufsbegleitend, montags und dienstags durchgeführt

Ihr DWS-Team



Alexander A. Kohnen
Direktor
kohnen@weinschule.com
Fon 0261-30489-31
GBZ Koblenz
Hohenfelder Straße 12
56068 Koblenz



Johannes Steinmetz
Koordinator Weiterbildung
steinmetz@weinschule.com
Fon 0261-30489-40
GBZ Koblenz
Hohenfelder Straße 12
56068 Koblenz



Monika Göbel
Assistentin des Direktors
goebel@weinschule.com
Fon 0261-30489-31
GBZ Koblenz
Hohenfelder Straße 12
56068 Koblenz



Petra Schulz
Marketing und Sales
schulz@weinschule.com
Fon 0261-30489-43
GBZ Koblenz
Hohenfelder Straße 12
56068 Koblenz