

# ASSISTANT SOMMELIER (DHA)

inklusive WSET® Level 3 Award in Wines

## Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in Deinen Lehrgang, erste Schritte in Deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie Du Dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie Du mit „Zeitfressern“ umgehst

## WEINBEREITUNG UND SENSORIK

### Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten

Länderspezifische Rebsortenkunde, Etikettenbeschreibung, Sensorik von Speisen und Wein, Weinanbau und Herstellung von Weinen, Schaumwein und gespritete Weine

### Önologie – vom Weinberg in die Flasche

Rebsortenkunde, klimatische Faktoren, Böden, Risiken der natürlichen Faktoren, Schädlinge und Krankheiten, Weinbaupraktiken, Reifung, Verschnitt, Klärung, Stabilisierung, Weinbereitung, Verpackung und Verschlüsse

### Sensorik

Einteilung der Sinnesorgane (Süße, Säure, Umami, Salz, Bitterkeit, Schärfe, Fett), Weinfehler erkennen

### Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren

Professionelles Öffnen der Weinflasche, Dekantieren des Weines

### Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen

Öffnen einer Schaumweinflasche in der richtigen Schrittfolge

## INTERNATIONALE WEINWELT

### Professionell zu Hause verkosten!

Erstes Training – wie verkoste ich entlang des Schemas? Was muss ich beachten, wie bereite ich mich optimal auf die Prüfung vor? Live Verkostung von vier Weinen

### Optimales arbeiten mit Übungsbuch & Lernwelt

Erwartungshaltung Prüfung, Vorgehensweise des WSET, Tipps und Tricks fürs Weinstudium

### Europa und die Neue Welt

Herkunft und Einordnung der Hauptanbaugebiete Europas, Rebsortenkunde – Europa, Beschreibung von Etiketten, Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck im Einklang, Herkunft und Einordnung der Hauptanbaugebiete der Neuen Welt, Rebsortenkunde Neue Welt, Etikettenbeschreibung, Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck im Einklang

### Deep Dive: Frankreich

Detailliertes Fachwissen über die französischen Weinregionen und ihre internationale Bedeutung

### Süßwein, Schaumwein, Gespritete Weine

Einordnung von Süßweinen, Schaumweinen und gespritzten Weine nach Herkunft, Qualität und Stil; Herstellungsverfahren und Besonderheiten der einzelnen Herkunftsländer

## PRÜFUNGSFIT FÜR WSET® LEVEL 3

### Intensiv Coaching: Prüfungsfitt

Süßweine, Schaumwein, gespritete Weine, Weinpräsentation, Kombination von Speisen und Wein, Prüfungsvorbereitung WSET, Verkosten unter Prüfungsaspekten

### Fit für die Prüfung – Bootcamp

Teste Dein Wissen! Lass Dich auf Herz und Nieren prüfen. Bist Du bereit? Zwei Weine in der Blindverkostung.

### Prüfungsvorbereitung WSET® Level 3

Erläuterung der Prüfung anhand der Spezifikationen, Prüfungsinhalte, offene und multiple-choice Fragen, wie verläuft das Tasting?

## ZERTIFIKATSPRÜFUNG WSET® LEVEL 3, AWARD IN WINES

### Zertifikatsprüfung WSET® Level 3, Award in Wines (Theorie und Tasting)

## VERTIEFUNG: DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH

### Die Weinländer: Deutschland und Österreich

Boden, Klima, Anbaugebiete, Winzer, Genossenschaften und Verbände

## VERTIEFUNG: WEINVERKAUF UND WEINEMPFEHLUNG

### Sommeliertätigkeiten im Restaurant & Verkauf

Rebsortenerkennung/Weinbeschreibung für den Gast/Kunde, Sensorik, Käse, Zigarren, Schokolade, Kombination von Speisen & Wein, Wein & Gesundheit



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST



## DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbriefe (SB)	Onlinetests (OT)	Web-Based Trainings (WBT), Onlinevorlesungen (OV), Webcasts (WC) – Digitale Lernsnacks	Webinare (WEB) – LIVE online	Seminare (S) – LIVE in Präsenz
Dein <b>WELCOME</b> Paket der Deutschen Hotelakademie			<b>WBT:</b> Zeit- und Selbstmanagement	<b>WEB:</b> Check-In-Webinar	
1	<b>SB 1:</b> Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten		<b>WC 1:</b> Oenologie – vom Weinberg in die Flasche <b>WC 2:</b> Sensorik <b>OV 1:</b> Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren <b>OV 2:</b> Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen		<b>S 1:</b> Europa und die Neue Welt <i>2 Tage</i>  <b>S 2:</b> Intensiv Coaching: Prüfungsfit <i>2 Tage</i>
2			<b>OV 3:</b> Optimales arbeiten mit Übungsbuch & Lernwelt	<b>WEB 1:</b> Professionell zu Hause verkosten!	
3					
4		<b>OT 1:</b> Teste Dein Weinfachwissen: Europa	<b>WC 3:</b> Deep Dive: Frankreich		
5			<b>WC 4:</b> Süßwein, Schaumwein, Gespritete Weine		
6		<b>OT 2:</b> Teste Dein Weinfachwissen: Neue Welt	<b>OV 4:</b> Prüfungsvorbereitung WSET® Level 3	<b>WEB 2:</b> Fit für die Prüfung – Bootcamp	
7	<b>SB 2:</b> Die Weinländer: Deutschland und Österreich	<b>OT 3:</b> Deutschland und Österreich			
8	<b>SB 3:</b> Sommelieraufgaben im Restaurant & Verkauf				

WSET® Level 3 Award in Wines Abschlussklausur (Theorie & Tasting) & Abschlussarbeit