

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

Grundlagen & Einführung

Weine systematisch verkosten

Professionelle und systematische Weinverkostung: Fachbegriffe, Optik und Farbauswahl, Geruchs- und Geschmackseinteilung, die richtige Begriffswahl, Gesamterscheinungsbild

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

Deutscher Wein und das Weinrecht

Boden, Klima, Anbaugebiete, Winzer, Genossenschaften und Verbände

Weine der Welt und die Sensorik als Basisbaustein

Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten

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

Sensorik

Einteilung der Sinnesorgane (Süße, Säure, Umami, Salz, Bitterkeit, Schärfe, Fett), Weinfehler erkennen, Verbindung von Speisen und Wein, Geschmacksintensität

Die internationale Welt der Weine

Herkunft und Einordnung der Hauptanbaugebiete Europas & der Neuen Welt, Rebsortenkunde Europa & Neue Welt, Beschreibung von Etiketten, Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck im Einklang, Einführung in den Weinservice

Schaumwein

Herstellungsverfahren und Besonderheiten, Grundlagen und Einordnung von Schaumweinen nach Herkunft, Qualität und Stil

Gespritete Weine

Einordnung von gespritzten Weinen nach Herkunft, Qualität und Stil; Herstellungsverfahren und Besonderheiten der einzelnen Herkunftsländer

Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren

Professionelles Öffnen der Weinflasche, Dekantieren des Weines

Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen

Öffnen einer Schaumweinflasche in der richtigen Schrittfolge

Weinempfehlungen & Marketing als Aufgabe des Sommeliers

Weinempfehlung und Marketing in Restaurant und Handel

Professionelle Weinberatung in Restaurant und Handel, Grundlagen des Verkaufs und Weinmarketing, Weinservice, Weinempfehlungen und Präsentation von Wein, Gestaltung von Weinkarten



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Der zeitliche Lehrgangsablauf

| Monat | Studienbrief (SB) | Übungsbuch (ÜB) | Onlinetest (OT) | Videotutorial (VT) | Projektstudie (PS) | Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT) | | Präsenzphase (PP) |
|---|---|---|---|---|---|--|---------------------------------|--|
| Dein WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie | | | | | | WEB: Check-In-Webinar | WBT: Zeit- und Selbstmanagement | |
| 1 | SB 1: Deutscher Wein und das Weinrecht | | OT 1: Önologie | VT 1: Weißwein systematisch verkosten VT 2: Rotwein systematisch verkosten | | WEB 1: Önologie – vom Weinberg in die Flasche | | PP 1: Europäische Weine 1 Tag |
| 2 | | ÜB 1: Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten | | | | WEB 2: Sensorik | | PP 2: Weine der Neuen Welt 1 Tag |
| 3 | | | | VT 3: Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren | | | | PP 3: Prüfungstraining I: Sensorik und Weinverkostung 2 Tage |
| 4 | | | OT 2: Europäische Weine | VT 4: Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen | | WEB 3: Schaumwein WEB 4: Gespritzte Weine | | PP 4: Prüfungstraining II: Weinservice und Weinempfehlungen 1 Tag |
| 5 | SB 2: Weinempfehlung und Marketing in Restaurant und Handel | | | | PS 1: Weinempfehlung und Marketing in Restaurant und Handel | | | |
| 6 | | | OT 3: Süßwein, Schaumwein, gespritzte Weine OT 4: Wein & Speisen | | | | | |
| 7 | | | | | | WEB 5: Prüfungstraining III: Assistant Sommelier und WSET® Level 3 | | Die Präsenzphasen sind einzeln oder in Blöcken buchbar! |

Abschlussprüfung: Assistant Sommelier (DHA) und Zertifikatsprüfung WSET® Level 3 (Theorie & Tasting)