

Sommelier (IHK)

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

Die Herstellung von Wein – Einführung & Grundlagen

Die Grundlagen der Oenologie: Vom Weinberg in den Weinkeller

Die Rebe; Klima, Wetter & Boden sowie weitere natürliche Einflüsse; Krankheiten und Schädlinge; Weinbau; Weißwein- und Rotweinerstellung; Kellertechnik

Sensorik und Harmonie von Speisen und Wein

Sensorik – Die Grundlage der systematischen Weinbeschreibung

Einführung in das Wechselspiel der menschlichen Sinnesorgane; allgemeine Rebsortenkunde; Verkosten und Prüfen nach verschiedenen Schemata; Weinfehler; Faustregeln und Kombinationen; Schaumwein, Schokolade, Wasser und die Harmonie zum Wein

Harmonie von Speisen und Wein

Kombination von Wein und Speisen: Praxisfälle und Experimente; Das Kombinieren und der Weg zur Weinbeschreibung mit Hilfe der Verkostungsschemata

Wein und Käse – die perfekte Kombination

Käseherstellung, Käsearten, Zusammenspiel von Käse und Wein

Die Weinländer Europas I: Frankreich, Italien und Iberische Halbinsel

Frankreich und seine Weine

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, französische Weingesetzgebung und die Besonderheit der Etiketten, Klassifizierung und Weinstile, Anbauggebiete

Italienische Weine

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, italienische Weingesetzgebung, landestypische Etikettenangaben, Klassifikationen und Weinstile, Anbauggebiete

Die Iberische Halbinsel – Weine aus Spanien und Portugal

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, besondere Weingesetzgebung, Klassifikationen und Weinstile, Anbauggebiete

Marketing und Betriebswirtschaft in der Weinwelt

Kaufmännische Grundlagen für Sommeliers

Betriebswirtschaftliche, rechtliche und steuerliche Aspekte, Marketing in der Weinwirtschaft

Die Weinländer Europas II: Mittel- und Osteuropa

Weine aus Deutschland und Österreich

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, besondere Weingesetzgebung, Klassifizierung und Weinstile, Anbauggebiete, landestypische Etikettenangaben

Schaum-, Süßweine, aufgespritzte Weine

Aperitif und Digestif auf Weinbasis: Schaum-, Süß- & aufgespritzte Weine

Herstellungsverfahren, Klassifizierung und Weinstile, rechtliche Besonderheiten, aktuelle Trends und Entwicklungen

Die Neue Welt

Neue Welt I: Weine aus Nord- und Südamerika

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, besondere Weingesetzgebung, landestypische Etikettenangaben, Klassifizierung und Weinstile, Anbauggebiete

Neue Welt II: Südafrika, China, Australien & Neuseeland als Weinländer

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, besondere Weingesetzgebung, landestypische Etikettenangaben, Klassifizierung und Weinstile, Anbauggebiete

Getränk Kunde

Die Allgemeine Getränkekunde – Fachkunde für Sommeliers

Spirituosen: Herstellung und die unterschiedlichen Produkte; Liköre und ihre Herstellung; Kaffee, Tee und Kakao; Mineralwasser, Säfte, Limonaden und andere alkoholfreie Getränke, Bier und seine Herstellung, verschiedene Sorten, Craft und Trends

Sommelier im Handel/ Restaurant

Das Aufgabenfeld des Sommeliers: Die Fachrichtung Restaurant

Aufgaben, Abläufe & professionelles Auftreten; Knigge im Restaurant, Arbeiten am Tisch des Gastes, Weinkeller und -pflege, Menükunde, Wein- und Speisekartengestaltung

Das Aufgabenfeld des Sommeliers: Die Fachrichtung Handel

Aufgaben, Abläufe & professionelles Auftreten; Knigge im Handel, Weinservice & Gläserkunde, Weinkeller und -pflege, Organisation und Durchführung von Weinproben, Sortimentsgestaltung und -ausrichtung

Die Bedeutung von Wein und Gesundheit

Soziale Verantwortung, Wein und seine Wirkungsweise

Intensivtraining: Weinservice und Weinempfehlung im Restaurant

Servicearten und die Weinempfehlung

Intensivtraining: Kundenberatung und die kommentierte Weinprobe im Weinhandel

Beratungskompetenzen, Umgang mit dem Kunden und Weinproben



Der zeitliche Lehrgangsablauf

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Fallstudie (FS)	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: Die Grundlagen der Oenologie: Vom Weinberg in den Weinkeller	OT 1: Oenologie				PP 1: Intensivtraining Sensorik <i>1 Tag</i>
2	SB 2: Sensorik – Die Grundlage der systematischen Weinbeschreibung			WEB 1: Wein und Käse – die perfekte Kombination	WBT 1: Harmonie von Speisen und Wein	PP 2: Verkostungstraining I: Frankreich, Italien, Iberische Halbinsel <i>1 Tag</i>
3	SB 3: Frankreich und seine Weine	OT 2: Frankreich		WEB 2: Frankreich und seine Vielfalt		PP 3: Verkostungstraining II: Deutschland; Schaum-, Süß- und aufgespritzte Weine <i>1 Tag</i>
4	SB 4: Italienische Weine	OT 3: Italien				PP 4: Verkostungstraining III: Neue Welt <i>1 Tag</i>
5	SB 5: Die Iberische Halbinsel – Weine aus Spanien und Portugal	OT 4: Spanien und Portugal		WEB 3: Weine aus Italien, Spanien & Portugal		PP 5: Verkostungstraining IV: Spirituosen und Cocktails <i>1 Tag</i>
6	SB 6: Kaufmännische Grundlagen für Sommeliers	OT 5: Kaufmännische Grundlagen für Sommeliers	FS 1: Wein und Marketing			PP 6 a: Intensivtraining: Weinservice und Weinempfehlung im Restaurant <i>1 Tag</i>
7	SB 7: Weine aus Deutschland und Österreich	OT 6: Deutschland	FS 2: Europäische Weine	WEB 4: Deutschland und andere europäische Weinländer		PP 6 b: Intensivtraining: Kundenberatung und die kommentierte Weinprobe im Weinhandel <i>1 Tag</i>
8	SB 8: Aperitif und Digestif auf Weinbasis: Schaum-, Süß- & aufgespritzte Weine	OT 7: Schaum-, Süß- & aufgespritzte Weine		WEB 5: Prickelnd, süß und hochprozentig: Schaum-, Süß- & aufgespritzte Weine		
9	SB 9: Neue Welt I: Weine aus Nord- und Südamerika			WEB 6: Neue Welt		
10	SB 10: Neue Welt II: Südafrika, China, Australien & Neuseeland als Weinländer	OT 8: Neue Welt	FS 3: Weine der neuen Welt			
11	SB 11: Die Allgemeine Getränkekunde – Fachkunde für Sommeliers	OT 9: Allgemeine Getränkekunde		WEB 7: Trends und Entwicklung I: Bier		
12			FS 4: Alkoholfreie Getränke		WBT 2: Trends und Entwicklung II: Spirituosen	
13	SB 12 a: Das Aufgabenfeld des Sommeliers: Die Fachrichtung Gastronomie SB 12 b: Das Aufgabenfeld des Sommeliers: Die Fachrichtung Handel		FS 5 a: Das Arbeiten am Tisch des Gastes FS 5 b: Die Weinprobe	WEB 8: Die Bedeutung von Wein und Gesundheit		
14				WEB 9: Prüfungsvorbereitung	WBT 3 a: Verkaufsgespräche und Empfehlungen im Service WBT 3 b: Weinproben und das Verkaufen im Handel	Die Präsenzphasen sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

Prüfungsvorbereitung auf die IHK-Prüfung