

Sommelier (IHK)

Zeit- und Selbstmanagement

Bedeutung des Zeit- und Selbstmanagements, Umgang mit Zeitfressern, erfolgreiche Methoden des Zeit- und Selbstmanagements

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

Getränkerekunde

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

Prüfungsvorbereitung auf die IHK-Prüfung