

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

WEINKUNDE

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 Rotweinherstellung; Kellertechnik

Bio Weine und ihre Besonderheiten

Rechtliche Grundlagen & Richtlinien, biologischer Weinbau & Kellertechnik; unterschiedliche Richtungen, Naturwein, biodynamischer 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. Intensivtraining zur Sensorik und Aromenkunde

Harmonie von Speisen und Wein

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

SCHAUM-, SÜSS- & AUFGESPRITETE WEINE

Aperitif und Digestif auf Weinbasis

Herstellungsverfahren von Schaumwein: Perlwein, Charmat, Flaschengärung, Klassifizierung und Stile, rechtliche Besonderheiten, Likörweine und Süßweine: Herstellung und Herkünfte

DAS INTERNATIONALE UMFELD

Internationales Weinrecht

Individuelle Weinrechte der Nicht-EU-Länder, EU-Weinrecht (u.a. Österreich, IT, FR), deutsches Weinrecht und ergänzend: Weinarten, Hektar- Ertragsregelung, amtliche Qualitätsprüfung, Verschnittregelung, Weinrecht und Kellertechnik, Bezeichnungsrecht, Güteklassen

Internationale Weinfachkunde

Weinbauliche Geschichte der europäischen Weinbauländer, Nord- & Südamerika, sowie Asien, Australasien und Südafrika, typische Rebsorten und die Besonderheiten von Etiketten, Klassifizierungen und Weinstile, regionale Anbaugebiete

WEINVERKAUF UND WEINEMPFEHLUNG

SPEISEN UND WEIN

Die perfekte Kombination

Weinberatung im Restaurant und Handel, Sensorik, Käse, Zigarren, Schokolade, Kombination von Speisen & Wein, Wein & Gesundheit, Vorbereitung auf die praktische Prüfung

GETRÄNKEKUNDE

Die allgemeine Getränkekunde

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

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE GRUNDLAGEN UND MARKETING

Kaufmännische Grundlagen für Sommeliers

Betriebswirtschaftliche, rechtliche und steuerliche Aspekte, Marketing in der Weinwirtschaft



DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Fallstudie (FS)	Onlinevorlesung (OV)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)		Seminar (S)
Dein WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie				OV: Dein Prüfungsablauf	WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
1	SB 1: Die Grundlagen der Oenologie	OT 1: Oenologie und Bioweine		OV 1: Biowein			
2	SB 2: Sensorik – die Grundlage der systematischen Weinbeschreibung				WEB 1: Wein und Käse – die perfekte Kombination	WBT 1: Harmonie von Speisen und Wein	
3	SB 3: Schaum-, Süß- & aufgespritzte Weine SB 4: Internationales & Deutsches Weinrecht	OT 2: Schaum-, Süß- & aufgespritzte Weine OT 3: Internationales & Deutsches Weinrecht		OV 2: Schaumwein, Süßweine & aufgespritzte Weine			
4	SB 5: Frankreich						S 1: Intensivtraining Sensorik <i>1 Tag</i>
5	SB 6: Italien						S 2: Sensoriktraining – Europa <i>2 Tage</i>
6	SB 7: Spanien & Portugal	OT 4: Weinkunde Südeuropa			WEB 2: Bootcamp digital – Europa		S 3: Sensoriktraining – Neue Welt <i>1 Tag</i>
7	SB 8: Deutschland und Österreich						S 4: Spirituosen- und Cocktailkunde <i>1 Tag</i>
8	SB 9: Schweiz und osteuropäische Weinländer	OT 5: Weinkunde Mittel- und Osteuropa					
9	SB 10: Nord- und Südamerika						
10	SB 11: Asien, Australasien und Südafrika		FS 1: Weinkunde		WEB 3: Bootcamp digital – Neue Welt		
11	SB 12: Weinverkauf und Weinempfehlung		FS 2: Weinverkauf und Weinempfehlung	OV 3: Wein und Gesundheit	WEB 4: Workshop: Weinverkauf und Weinempfehlung	WBT 2: Verkaufsgespräche und Empfehlungen im Service WBT 3: Verkaufsgespräche und Empfehlungen im Handel	
12	SB 13: Die allgemeine Getränkekunde				WEB 5: Einstieg in die Bierwelt	WBT 4: Mineralwasser WBT 5: Kaffee WBT 6: Tee	
13		OT 6: Allgemeine Getränkekunde	FS 3: Allgemeine Getränkekunde				WBT 7: Spirituosenkunde
14	SB 14: Betriebswirtschaftliche Grundlagen für Sommeliers	OT 7: Betriebswirtschaftliche Grundlagen & Marketing	FS 4: Betriebswirtschaftliche Grundlagen & Marketing		WEB 6: Workshop: Betriebswirtschaftliche Grundlagen & Marketing		Die Seminare sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

PRÜFUNGSVORBEREITUNG AUF DIE IHK-PRÜFUNG