

Fachwissen für professionelle Gastgeber

DHA und Sommelier-Union vergeben zwei Stipendien für Sommelier-Weiterbildung

Gemeinsam mit der Sommelier-Union vergibt die Deutsche Hotelakademie (DHA) in diesem Jahr zwei Plätze für die Weiterbildung zum Sommelier (IHK). Bewerbungsschluss ist der 31. Juli 2022.

Köln, 20. Juni 2022. Der Beruf des Sommeliers ist für viele ein Traumjob. Zu Recht: Schließlich beschäftigen sich Sommeliers mit Wein, Spirituosen, Sake, Käse, Zigarren und allen Getränken, die ein perfektes Menü abrunden. Die Qualifikation erfolgt meist über eine berufsbegleitende Weiterbildung. Die Deutsche Hotelakademie (DHA) vermittelt das fachliche Know-how, das auf den Abschluss zum geprüften Sommelier (IHK) vorbereitet und die Grundlage für eine erfolgreiche Tätigkeit als Sommelier bildet. Für den beliebten Lehrgang vergeben die Sommelier-Union Deutschland e.V. und die DHA nun zwei Stipendien und übernehmen die Studiengebühren in Höhe von je 2.926 Euro. Bewerben können sich talentierte und leistungsbereite Mitarbeiter bis zum 31. Juli 2022 mit einem kurzen Motivationsvideo sowie der Darstellung der eigenen Vision online via <https://www.dha-akademie.de/stipendium-sommelier>. Voraussetzung ist eine gastronomische Ausbildung und/oder die entsprechende Berufserfahrung in der Gastronomie.

Fachjury wählt Stipendiaten aus

Die Gewinner werden am 15. August 2022 bekannt gegeben. Über die Vergabe entscheidet eine Fachjury, die aus renommierten Experten wie Anna Kauker, Restaurantleitung und Sommelière im Restaurant Pottkind in Köln, Katharina Röder, Gastgeberin und Sommelière im Restaurant Bembergs Häuschen, Peer F. Holm, Präsident der Sommelier-Union Deutschland e.V., sowie Britta Giese, Sommelière und BSc Internationale Weinwirtschaft besteht.

„Seit vierzig Jahren ist die Sommelier-Union Impulsgeber der Branche. Wir setzen uns seit jeher für die hohe Qualität der Ausbildung unseres Nachwuchses ein. Wir freuen uns nun mit der DHA als starken Partner an unserer Seite, einen weiteren Beitrag zur Förderung junger Sommeliers zu leisten“, erklärt Präsident Peer F. Holm.

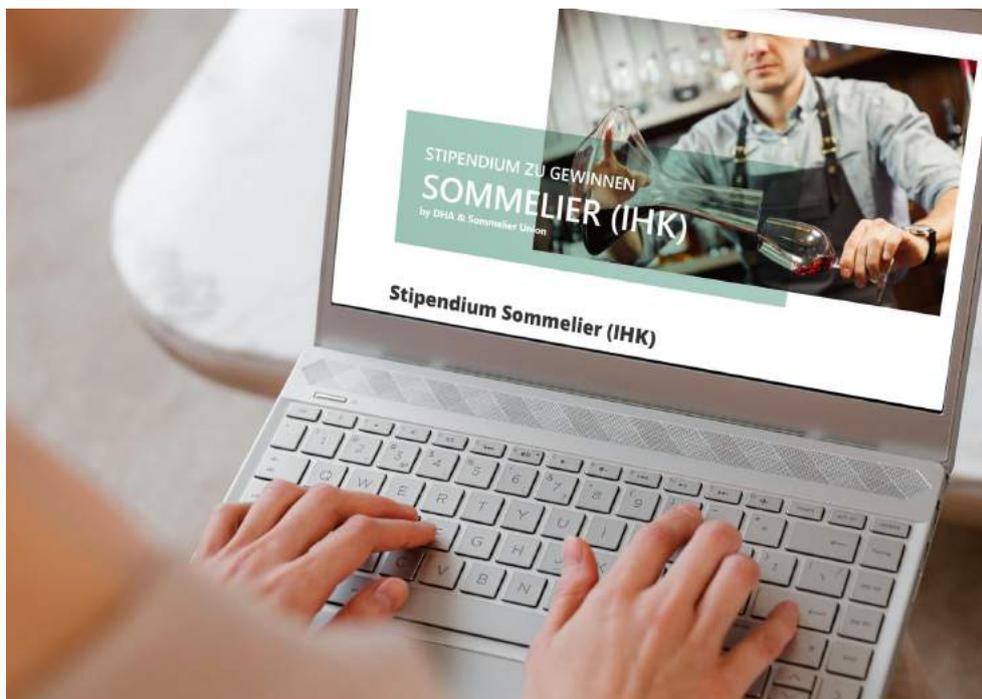
Kontakt:
Deutsche Hotelakademie
Fachakademie der
DGfB – Deutsche Gesellschaft
für berufliche Bildung mbH
Gottfried-Hagen Straße 60
51105 Köln

Web: www.dha-akademie.de
Tel: 0221 – 42 29 29 0
Fax: 0221 – 42 29 29 10

Pressekontakt:
Anja Eigen
Tel: 0221 – 42 29 29 36
Mail: eigen@dha-akademie.de

Zum Sommelier in 14 Monaten

Innerhalb von 14 Monaten bereitet die DHA angehende Sommeliers auf den Top-Abschluss der IHK vor. Die Teilnehmer befassen sich während des Studiums intensiv mit internationalen Weinanbaugebieten, aktuellen Trends und Entwicklungen, Sensorik, professionellen Verkostungen, Getränkekunde von Cognac bis hin zu grünem Tee, Kellertechnik und Weinproduktion. Betriebswirtschaftliches und rechtliches Grundwissen sowie das Know-how zum professionellen Weinverkauf und Marketing zählen ebenfalls zu den Lehrinhalten. „Unsere Sommelier-Weiterbildung lässt sich durch einen Mix aus praktischen Sensoriktrainings und digitalen Bootcamps zur Prüfungsvorbereitung sehr gut mit dem Fulltime-Job verbinden“, erläutert Merle Losem, Geschäftsführerin der DHA.



Jetzt für ein Stipendium für die Sommelier-Weiterbildung bewerben.

Bild: DHA, Abdruck honorarfrei.

Über die Deutsche Hotelakademie (DHA)

Die Deutsche Hotelakademie (DHA) bietet berufsbegleitende Weiterbildungen und offene Trainings für Fach- und Führungskräfte aus der Hotellerie und Gastronomie an. Parallel zum Job erwerben die Teilnehmer die Kenntnisse, die sie für ihre berufliche Weiterentwicklung und Spezialisierung benötigen. Präsenz oder digital: Seit zehn Jahren ist das Bildungsinstitut auf Blended Learning und digitale Weiterbildungen spezialisiert. Multimediale Trainingsformate ermöglichen ortsunabhängiges Lernen und bieten den Teilnehmern höchste Flexibilität. Branchenexperten vermitteln aktuelles, praxisorientiertes Fachwissen, das die

Kontakt:

Deutsche Hotelakademie
Fachakademie der
DGBB – Deutsche Gesellschaft
für berufliche Bildung mbH
Gottfried-Hagen Straße 60
51105 Köln

Web: www.dha-akademie.de

Tel: 0221 – 42 29 29 0

Fax: 0221 – 42 29 29 10

Pressekontakt:

Anja Eigen

Tel: 0221 – 42 29 29 36

Mail: eigen@dha-akademie.de

Teilnehmer direkt im beruflichen Alltag einsetzen können. Ein Team von Fachtutoren steht den Teilnehmern jederzeit persönlich und fachkompetent zur Seite. Durch die starke Branchenvernetzung der Akademie profitieren die Teilnehmer von zahlreichen Netzwerkveranstaltungen, aktuellen Trendvorträgen und Brancheninitiativen. Weitere Informationen finden Interessenten unter <http://www.dha-akademie.de>.

Über die Sommelier-Union Deutschland e.V.

Die Sommelier-Union Deutschland e.V. ist eine vernetzte Organisation mit über 1.000 Mitgliedern. Sie vertritt als Deutschlands einzige, unabhängige Vereinigung die Interessen der Sommeliers und präsentiert die professionelle Expertise des Berufs. Seit der Gründung im Jahr 1976 fördert die Sommelier-Union in einer international anerkannten Interessengemeinschaft den professionellen Austausch der Sommeliers – national und international.

Kontakt:

Deutsche Hotelakademie
Fachakademie der
DGBB – Deutsche Gesellschaft
für berufliche Bildung mbH
Gottfried-Hagen Straße 60
51105 Köln

Web: www.dha-akademie.de

Tel: 0221 – 42 29 29 0

Fax: 0221 – 42 29 29 10

Pressekontakt:

Anja Eigen

Tel: 0221 – 42 29 29 36

Mail: eigen@dha-akademie.de