DHA
DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

GEPRÜFTER BERUFSSPEZIALIST 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

DEIN WEG ZUM SOMMELIER

Let‘s get started: Lernziele, Erwartungen und Starthilfe

Vorstellung & Erläuterung der Erwartungshaltung, vorbereitende Tipps zum optimalen Start und Ablauf des Studiums

Die IHK Prüfung: Rechtsvorschrift und Prüfungsablauf

Klare Erklärung der Kammerregeln zu Prüfungsablauf und Prüfungsinhalten.

OENOLOGIE BASICS

Einflussfaktoren im Weinbau & Herstellungsmethoden

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

Schaumwein, Süßweine & aufgespritete Weine

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

Bio Wein

Rechtliche Grundlagen & Richtlinien, biologischer Weinbau & Kellertechnik, unterschiedliche Richtungen, Naturwein, biodynamischer Wein

DIE INTERNATIONALE WEINWELT

Europa und die Neue Welt

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, geografische Besonderheiten, typische Herstellung, Klassifizierung und Weinstile, detaillierte Anbaugebiete

Deep Dive Frankreich

Detailliertes Fachwissen über die französischen Weinregionen und ihre internationale Bedeutung, aktive Wissensüberprüfung

Sensoriktraining – Europa

Sensorische Verkostungen marktrelevanter europäischer Weine

Bootcamp digital – Europa

Testet euer Wissen – die digitale Prüfungssimulation, Fragen und Antworten rund um die Weine Europas

Sensoriktraining – Neue Welt & Weinbegleitungstraining

Sensorische Verkostungen marktrelevanter Weine der neuen Welt und prüfungsvorbereitende Erarbeitung von Weinbegleitungen

COFFEE, DRINKS & CO: GETRÄNKEKUNDE FÜR SOMMELIERS

Allgemeine Getränkekunde

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

Mineralwasser

Fachkunde zu mineralisierten Wässern – Pairing zu Rot- & Weißweinen

Kaffee

Baristaschulung und Servierformen in der Gastronomie

Tee

Teekunde & Teezubereitung in der Gastronomie

Spirituosenkunde

Herstellungsverfahren der klassischen Spirituosengruppen, Glaswaren und Servierformen

WEINEMPFEHLUNGEN & GÄSTEBEWIRTUNG

Gäste beraten, betreuen und bewirten

Sommelieraufgaben im Restaurant, Weinbeschreibung für den Gast

Harmonie von Speisen und Wein

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

Top Disziplin für Sommeliers: Die Gästeberatung

Aktive Anleitung Gästewünsche zu verstehen, einzuordnen und das eigene Wissen adressatenorientiert und umsatzfördernd anzuwenden

MANAGEMENTAUFGABEN FÜR SOMMELIERS

Betriebswirtschaftliche Grundlagen für Sommeliers

Angebotskalkulation, Einsatz betrieblicher Kennzahlen, Einsatz der Kosten- und Leistungsrechnung, Erstellung von Break-Even-Analysen, ABC-Analysen, rechtliche Aspekte in der Gastronomie

Erstellen von Budgets und Kalkulationen

Betriebswirtschaftliche Analyse von Getränkekarten und praktische Kalkulationen

Internationales und Deutsches Weinrecht

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

Planung und Durchführung von Mitarbeiterschulungen

Planung und Durchführung erfolgreicher Schulungen für Servicemitarbeiter

MARKETING FÜR SOMMELIERS

Marketing für Sommeliers

Marktforschung, Konzeptionen, Ziele & Methoden, Analysetools, Differenzierung und Controlling, Zielgruppen Management, Marketing Persona, Analytics

Wein- und Getränkekarte erstellen und gestalten

Inhaltliche und gestalterische Aspekte einer attraktiven und zeitgemäßen Kartengestaltung

DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Fallstudie (FS)	Webcast (WC) & Onlinevorlesung (OV)		Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)		Seminar (S)
Dein WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie						WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
1				WC 1: Einflussfaktoren im Weinbau & Herstellungsmethoden	OV 1: Die IHK Prüfung: Rechtsvorschrift und Prüfungsablauf OV 2: Wein- und Getränkekunde: Die Inhalte der IHK-Prüfung	WEB 1: Let's get started: Lernziele, Erwartungen und Starthilfe		S 1: Intensivtraining Sensorik *1 Tag (präsent)*
2				WC 2: Schaumwein, Süßweine & aufgespritete Weine	OV 3: Bio Wein			S 2: Sensoriktraining – Frankreich *1 Tag (präsent)*
3	SB 1: Frankreich			WC 3: Deep Dive Frankreich				S 3: Sensoriktraining – Italien & Iberische Halbinsel *1 Tag (präsent)*
4	SB 2: Italien & Iberische Halbinsel	OT 1: Weinkunde Südeuropa						S 4: Sensoriktraining – DACH Region *1 Tag (präsent)*
5	SB 3: Deutschland und Österreich							S 5: Sensoriktraining – Neue Welt & Weinbegleitungstraining *1 Tag (präsent)*
6	SB 4: Schweiz und osteuropäische Weinländer	OT 2: Weinkunde Mittel- und Osteuropa				WEB 2: Bootcamp digital – Europa		
7	SB 5: Amerika, Asien & Afrika	OT 3: Weinkunde Neue Welt						
8	SB 6: Allgemeine Getränkekunde						WBT 1: Mineralwasser	S 6: Spirituosen- und Cocktailkunde *1 Tag (präsent)*
9		OT 4: Allgemeine Getränkekunde	FS 1: Anwenden wein- und getränkekundlicher Kentnisse				WBT 2: Kaffee WBT 3: Tee WBT 4: Spirituosenkunde	S 7: Top Disziplin für Sommeliers: Die Gästeberatung *1 Tag (digital)*
10	SB 7: Gäste beraten, betreuen und bewirten				OV 4: Gästeberatung: Die Inhalte der IHK-Prüfung			S 8: Erstellen von Budgets und Kalkulationen *1 Tag (digital)*
11			FS 2: Gäste beraten, betreuen und bewirten				WBT 5: Harmonie von Speisen und Wein	
12	SB 8: Betriebswirtschaftliche Grundlagen für Sommeliers				OT 5: Management im Restaurant: Die Inhalte der IHK-Prüfung			
13	SB 9: Internationales und Deutsches Weinrecht		FS 3: Management des Restaurantbetriebes			WEB 3: Planung und Durchführung von Mitarbeiterschulungen		
14	SB 10: Marketing für Sommeliers		FS 4: Marketing für Sommeliers		OT 6: Marketing im Restaurant: Die Inhalte der IHK-Prüfung	WEB 4: Wein- und Getränkekarte erstellen und gestalten WEB 5: Tutor Time: letzte Fragen		

Die Seminare sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

SOMMELIER (DHA) / SOMMELIÈRE (DHA) PRÜFUNG UND IHK-PRÜFUNG GEPRÜFTE/R BERUFSSPEZIALIST/IN

25-01-28