

International anerkannte Weinkurse an der DHA

DHA startet das mehrstufige WSET®-Programm

Mit den Abschlüssen der renommierten Londoner WSET®-Akademie setzt die DHA auf ein mehrstufiges, berufsbegleitendes Wein-Programm, das Einsteigern und Weinprofis den Weg zu einem Top-Abschluss im Sommeliers-Bereich ebnet.

Für Weineinsteiger bietet die DHA den Lehrgang „WSET® Level 2 Award in Wines & Spirits“. Der zweimonatige Onlinekurs vermittelt grundlegende Kenntnisse zu Rebsorten, Weinbauregionen und Weinherstellung. Mithilfe von Videotutorials, Webinaren und einem Studienbuch erlernen die Teilnehmer die systematische Weinverkostung, die verschiedenen Weinarten sowie gängige Kennzeichnungsterminologien. Abgerundet wird das Programm durch die Einführung in Spirituosen- und Likörkategorien.

Fortgeschrittenen vermittelt der siebenmonatige Lehrgang „Assistant Sommelier (DHA)“ qualifiziertes Fachwissen zu Rebsortenkunde, Önologie und Weinherstellung. In Workshops, Webinaren und Videotutorials erlernen die Teilnehmer das Vorgehen der professionellen Weinverkostung anhand von Optik, Geruch und Geschmack. Zudem beschäftigen sie sich mit Weinempfehlungen und Weinservice. Der Lehrplan deckt die Inhalte des „WSET® Level 3 Award in Wines“ ab. So profitieren die Absolventen doppelt, denn sie erhalten zwei anerkannte Abschlüsse in einem Lehrgang.

Bereits seit 2014 erwerben Fachkräfte aus Hotellerie und Gastronomie an der DHA den Abschluss zum „Sommelier (IHK)“. Der 14-monatige Experten-Lehrgang vermittelt tiefgehende Wein-Fachkenntnisse. Neben intensiven Sensorikschulungen, professionellen Verkostungen sowie der Auseinandersetzung mit Kellertechnik und Weinproduktion stehen der professionelle Weinverkauf, Marketing und rechtliche Fragen auf dem Lehrplan.

Nach den Sommeliers-Prüfungen an der Industrie- und Handelskammer, wurde DHA-Absolvent Michael Malina Ende 2016 als Jahrgangsbester Sommelier von der IHK ausgezeichnet.

Weitere Informationen zu den Weinqualifikationen an der DHA erhalten Interessierte unter <https://www.dha-akademie.de/weiterbildung-sommelier>.

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
E-Mail: presse@dgb.de

Pressekontakt:
Uta Klink
Tel: 0221 – 422929 18
Mail: klink@dgb.de

Über die Deutsche Hotelakademie (DHA), Köln

Die Deutsche Hotelakademie (DHA) bietet berufsbegleitende Weiterbildungen für Fachkräfte aus der Hotellerie und der Gastronomie an. Branchenexperten vermitteln praxisorientiertes Fachwissen, Fachtutoren aus Hotellerie und Gastronomie stehen den Studierenden jederzeit persönlich und fachkompetent beratend zur Seite. Über die staatlich zugelassenen Abschlüsse können die DHA-Teilnehmer parallel zum Job die Weichen für ihren beruflichen Aufstieg stellen. Ein praxisorientiertes, mediengestütztes Lernsystem macht dabei ein Maximum an Flexibilität und mobiles Lernen möglich. So profitieren DHA-Studenten u.a. von flexiblen Seminarterminen, webbasierten Live-Trainings, Praxisseminaren, einer umfangreichen Lernplattform und der Möglichkeit, bei Bedarf, Lernpausen einzulegen und den Studienverlauf individuell zu gestalten.

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
E-Mail: presse@dgbb.de

Pressekontakt:

Uta Klink
Tel: 0221 – 422929 18
Mail: klink@dgbb.de