



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

Besondere Prüfungsordnung

Geprüfte Assistant Sommelière
Geprüfter Assistant Sommelier

Bad Neuenahr-Ahrweiler, im September 2016

Das International Wine Institute erlässt die besondere Prüfungsordnung zur geprüften Assistant Sommelière / zum geprüften Assistant Sommelier. Um eine möglichst hohe Transparenz und Vergleichbarkeit zu öffentlich-rechtlichen Fortbildungsprüfungen zu erlangen, lehnt sich die Prüfungsordnung an § 47 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I. Seite 931), zuletzt geändert durch Artikel 5 des Gesetzes vom 21. Dezember 2008 (BGBl. I. Seite 2917) an.

§ 1 Ziel der Prüfung

Durch die Fortbildungsprüfung zur geprüften Assistant Sommelière / zum geprüften Assistant Sommelier soll der/die Prüfungsteilnehmer/in nachweisen, dass er/sie insbesondere Kenntnisse der nationalen und internationalen Weine im Einstiegsniveau und der praktischen Arbeiten im Restaurant besitzt.

§ 2

Zulassungsvoraussetzungen

Eine Zulassungsvoraussetzung ist für diesen Lehrgang nicht erforderlich.

Dieser Lehrgang ist für folgende Teilnehmer konzipiert:

- junge Mitarbeiter im Weinhandel
- junge Wein-Online Händler
- junge Vertriebsmitarbeiter im Getränkefachgroßhandel
- junge Hotel- und Restaurantfachmänner/ -frauen
- Interessierte Privatleute/ Quereinsteiger
- Berufseinsteiger

§ 3

Schriftliche Prüfung

Die schriftliche Prüfung ist als Aufsichtsarbeit abzulegen, die Bearbeitungsdauer beträgt insgesamt 30 Minuten.

Die Prüfungsinhalte sind:

1. Weinkunde in Deutschland und Europa

- 1.1 Weinbau und Kellertechnik
- 1.2 Weinsensorik
- 1.3 Internationales und Deutsches Weinrecht
- 1.4 Internationale Weinwelt
- 1.5 Harmonie von Speise & Wein

§ 4

Praktische Prüfung

- (1) In der praktischen Prüfung ist eine Bearbeitungszeit von maximal 30 Minuten vorgesehen.

Die Prüfungsinhalte sind:

1. Verkosten und Beurteilen von Wein nach internationalen Standards
2. Verkosten und Erkennen der Rebsorten

§ 5

Bestehen der Prüfung

Die Prüfung ist bestanden, wenn der/die Prüfungsteilnehmer/in in zwei Prüfungsfeldern mindestens ausreichende Leistungen erbracht hat. Für jedes Prüfungsfeld ist eine Note aus der Punktbewertung der jeweiligen Prüfungsleistungen zu bilden.

Die Endnote wird aus dem arithmetischen Mittel der schriftlichen und praktischen Prüfungsleistung gebildet.

Die Note ermittelt sich anhand des Notenschlüssels der IHK Koblenz:

100 - 92 Punkte sehr gut, unter 92 - 81 Punkte gut, unter 81 - 67 Punkte befriedigend, unter 67 - 50 Punkte ausreichend, unter 50 – 30 Punkte mangelhaft, unter 30 - 0 Punkte ungenügend.

§ 6

Wiederholungsprüfungen

- (1) Eine Prüfung, die nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.
- (2) In der Wiederholungsprüfung ist der/die Prüfungsteilnehmer/in in der Prüfung erneut zu prüfen die nicht bestanden wurde. Der/die Prüfungsteilnehmer/in muss sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tag der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung anmelden.

§ 7

Inkrafttreten

- (1) Diese Prüfungsordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung auf der Homepage des International Wine Institutes (www.iwi-sommelier.de) in Kraft.

Bad Neuenahr-Ahrweiler, am 14.09.2016



Alexander A. Kohnen
Geschäftsführung