

Schulungsort

Bad Neuenahr-Ahrweiler:

International Wine Institute
Wilhelmstraße 20
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Stuttgart:

Weinmanufaktur Untertürkheim
Strümpfelbacher Straße 47
70327 Stuttgart

Das **International Wine Institute (IWI)** ist eine privatrechtliche Fachschule für Sommeliers. Das IWI bietet erlebnisreiche und innovative Fortbildungsmöglichkeiten, wie z. B. die berufsbegleitenden Lehrgänge zum Commis Sommelier (IWI), Sommelier (IHK), Sommelier (MC) und Weinfachberater (IWI) sowie WSET® Level 2 und Level 3 an.



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS



**ASSISTANT SOMMELIÈRE /
SOMMELIER (IWI)**

Zielgruppe

Junge Mitarbeiter im Restaurant, Weinhandel sowie im Getränkevertrieb

Zulassungsvoraussetzungen

Keine erforderlich.

Abschluss

Assistant Sommelier (IWI) | Assistant Sommelière (IWI)

Gebühren

Lehrgang: 840,00 €* (inklusive umfassende Kursunterlagen, Verkostungen, Workshop und Exkursion)

Prüfung: 150,00 €* für Zulassung und Prüfungsabwicklung

Das IWI-Team - Wir sind für Sie da!

Sabine Kaisers-Rehm, Organisation | Stephanie Zech, Assistentin der GF
Diana Maisenhölder, Leiterin Stuttgart | Sarah Zörb, Leiterin Bildung
Alexander Kohnen, Gründer | Dietmar Maisenhölder, Berater und Dozent Stuttgart



Hauptsitz Ahrweiler:

Wilhelmstrasse 20
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Fon +49 (0)2641 9124590
Fax +49 (0)2641 9124592
seminare@iwi-sommelier.de

Niederlassung Stuttgart:

Nebelhornstrasse 30
70327 Stuttgart
Fon +49 (0)711 67302431
Fax +49 (0)711 6937459
stuttgart@iwi-sommelier.de

- 40 Stunden Präsenzunterricht
- 1 Workshop und 1 Exkursion
- über 40 repräsentative Weine
- **Gebühren: 840,00 €** (zzgl. Prüfungsgebühren)
- **Starttermine:**

Bad Neuenahr-Ahrweiler

19.02.2018

11.06.2018

20.08.2018

26.11.2018

(jeweils Vollzeit, Mo-Fr)

Stuttgart

09.04.2018

08.10.2018

* Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG Umsatzsteuerbefreit

Zur Fortbildung

Unser Lehrgang zur/zum Assistant Sommelière/Sommelier (IWI) ist der Einstieg in die große Welt der Weine. Die Teilnehmer erwartet ein Exkurs in die wichtigsten Weinbauländer Europas. Als Grundlage bieten wir Ihnen eine intensive sensorische Ausbildung. Lernen Sie das Wesentliche über Rebsorten, Boden, Klima und Ausbaustile und profitieren Sie von den Erfahrungen bester Sommelierausbilder.

Berufliche Möglichkeiten nach einer Weiterbildung zur/zum Assistant Sommelière/Sommelier:

Nach Ihrer Fortbildung können Sie im Restaurant, einer Weinbar, einem gut sortierten Getränkemarkt oder im Weinhandel arbeiten und sind in der Lage selbstständig Kunden/Gäste zu beraten und Weine zu empfehlen. Die Fortbildung ist auch für Auszubildende oder Aushilfskräfte geeignet, um ihr Weinwissen aufzubauen.

Modularer Stundenplan

Grundlagen

Weinbau und Kellertechnik

Weinsensorik

Harmonie von Speise und Wein



ASSISTANT SOMMELIÈRE/ SOMMELIER (IWI)



Lehrgangsinhalte

Zeitliche Gliederung

Der Vollzeit-Lehrgang gliedert sich in fünf Tage mit jeweils acht Unterrichtsstunden. Dieser Präsenzunterricht ist sehr praxisbezogen und beinhaltet Verkostungen und Speisenproben und die Vermittlung der praktischen Arbeiten im Restaurant.

Fordern Sie den detaillierten Stundenplan an!

E-Mail: kaisers-rehm@iwi-sommelier.de

Prüfung

Die Prüfung zur/zum IWI-geprüften Assistant Sommelière/Sommelier wird schriftlich und praktisch durchgeführt.

Sie haben die Möglichkeit, im Rahmen des Lehrgangs WSET® Level 2 zu absolvieren (2 zusätzliche Unterrichtstage).

Weinländer in Europa

Deutschland

Frankreich

Italien

Spanien

Arbeiten am Tisch des Gastes

Servierregeln

Wein- und Schaumweinservice