

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. an.



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS



**COMMIS SOMMELIÈRE/
SOMMELIER (IWI)**

Zulassungsvoraussetzungen

Abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau und Koch/Köchin. Weiterhin wird zugelassen, wer eine gastronomische Berufserfahrung von drei Jahren nachweisen kann. Auszubildende im dritten Lehrjahr mit Empfehlungsschreiben des Arbeitgebers.

Abschluss

IWI-geprüfte/r Commis Sommelière/Sommelier
IWI-certified Commis Sommelière/Sommelier

Gebühren

Lehrgang: 2.790,00 €* (inklusive umfassende Kursunterlagen, Verkostungen, E-Learning)

Prüfung: 300,00 €* 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

www.iwi-sommelier.de

Blended Learning

- **15 Tage Präsenzunterricht**
- **30 Stunden E-Learning**
- **Mehr als 120 repräsentative Weine**
- **Gebühren: 2.790,- €** (zzgl. Prüfungsgebühren)
- **Start: Bad Neuenahr-Ahrweiler** **Stuttgart**

06.05.2018

04.03.2018

09.09.2018

(jeweils berufsbegleitend, So, Mo + Di)

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



Zur Fortbildung

Fachwissen ist in der Top-Gastronomie von großer Bedeutung. Durch ein fundiertes und praxisorientiertes Know-how sind die täglichen Arbeiten im Restaurant einfacher, professioneller und effektiver umzusetzen. Der erfolgreiche Abschluss zur/zum IWI-geprüften Commis Sommelière/Sommelier dokumentiert jedem Arbeitgeber eine besondere Leistungsbereitschaft, Engagement und vor allem perfekte Grundlagen für die Karriere als Sommelière/Sommelier und Maître d'Hôtel.

E-Learning

Jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer muss zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte auf der IWI-Lernplattform wiederholen und vertiefen. Das E-Learning vervollständigt das Wissen der Teilnehmer und fordert eine besondere Leistungsbereitschaft. Filmbeiträge, Bildergalerien, Texte und Grafiken stehen jedem Absolventen während des Lehrgangs zur Verfügung. Ein Test nach jeder Lerneinheit dokumentiert das gelernte Wissen. Im Chatroom steht

Modularer Stundenplan

Grundlagen

Weinbau und Kellertechnik, Weinsensorik
Harmonie von Speise und Wein
Deutsches & internationales Weinrecht

Weinländer in Europa

Deutschland, Frankreich, Italien,
Spanien und Portugal, Österreich



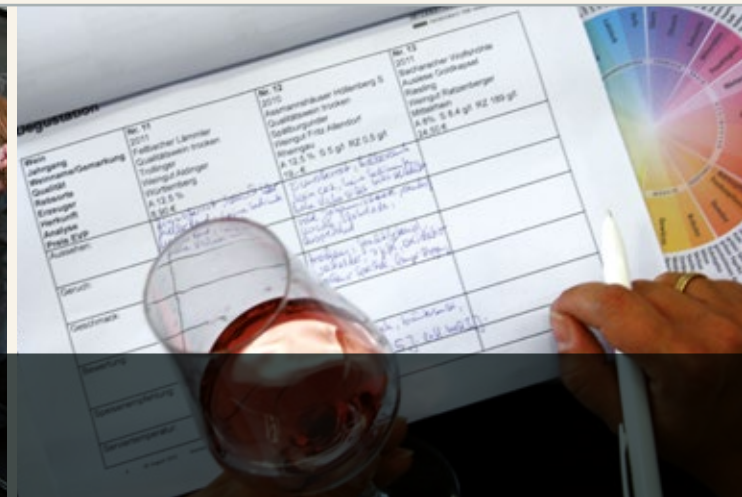
COMMIS SOMMELIÈRE/ SOMMELIER (IWI)

Ziel des berufsbegleitenden Lehrgangs ist die praxisnahe Vermittlung von Weinsensorik, Weinwissen, Getränke- und Speisenkunde sowie die Arbeiten am Tisch des Gastes.

Dieser Lehrgang wird in enger Zusammenarbeit mit unserem Bildungspartner, der Campus Geisenheim GmbH, angeboten und durchgeführt.

Zeitliche Gliederung

Der berufsbegleitende Lehrgang gliedert sich in fünf Schulungseinheiten à drei Tage mit jeweils acht Unterrichtsstunden. Dieser Präsenzunterricht ist sehr praxisbezogen und beinhaltet viele Verkostungen, Speisen- und Käseproben und die Vermittlung der praktischen Arbeiten im Restaurant.



einmal wöchentlich ein kompetenter Tutor für Fragen und weitere Erklärungen zur Verfügung.

Fordern Sie den detaillierten Stundenplan an!

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

Prüfung

Die Prüfung zur/zum IWI-geprüften Commis Sommelière/Sommelier wird schriftlich und praktisch durchgeführt. Ein unabhängiger Prüfungsausschuss mit namhaften Persönlichkeiten aus Gastronomie, Handel und Institutionen mit Schwerpunkt Weinbildung gewährleistet ein hohes Prüfungsniveau.

Sie haben die Möglichkeit, im Rahmen des Lehrgangs WSET® Level 3 zu absolvieren (2 zusätzliche Unterrichtstage).



Lehrgangsinhalte

Weinländer in der Neuen Welt

USA, Argentinien und Chile,
Südafrika, Australien und Neuseeland

Allgemeine Getränkekunde

Alkoholfreie Getränke, Aufgussgetränke,
Bier, Spirituosen

Arbeiten am Tisch des Gastes

Stil & Etikette, Servierregeln
Wein- und Schaumweinservice
Käseservice