

Schulungsort

International Wine Institute
Wilhelmstraße 20 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Zulassungsvoraussetzungen

Abgeschlossene Berufsausbildung in einem anerkannten gastronomischen bzw. kaufmännischen Ausbildungsberuf, ein Jahr Berufserfahrung, die der Fortbildung dienlich sein muss, sowie ein 14-tägiges Praktikum. Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.sommelier-ihk.com

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) an. Der regelmäßige Austausch mit internationalen Partnern sichert ein multikulturelles Denken und Handeln.



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS



**SOMMELIÈRE/SOMMELIER
(IHK)**

Abschlüsse

IHK-geprüfte/r Sommelière/Sommelier
Internationales Sommelier Diplom (IWI)

Gebühren

Lehrgang: 2950,- €* (inklusive umfassende Kursunterlagen, Lehrbriefe, Verkostungen (300 Weine) und Speisen-proben, E-Learning, Workshops)

Prüfung: 600,- €* Prüfungsgebühren der IHK Koblenz

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
www.iwi-sommelier.de

Kompakt-Intensiv Kurs

Blended Learning

- 17 Tage Präsenzunterricht
- 4 Fernstudienbriefe
- 80 Stunden E-Learning
- 20 Stunden Workshops
- Kursgebühren: 2.950,- €
- Starttermin: **Bad Neuenahr-Ahrweiler
02.07.2018**

Zur Fortbildung

Wer eine Karriere in der gehobenen Gastronomie anstrebt, benötigt fundierte fachpraktische Kenntnisse, Teamfähigkeit und betriebswirtschaftliche Grundlagen. Der Experte in Sachen Getränkeverkauf und Gastberatung ist unangefochten der Sommelier. Seine Passion gehört natürlich dem Kultgetränk Wein mit seiner unterschiedlichen Herkunft, den vielfältigen Ausbaustilen und der Rebsortenstilistik. Fundierte Kenntnisse über Sensorik, Getränkearten, aktive Kundenberatung und Marketing erweitern das eigene Fachwissen und fördern Ihre Karriere.

Zeitliche Gliederung

Der Lehrgang gliedert sich in drei Schulungseinheiten mit jeweils fünf Tagen und einer Schulungseinheit mit zwei Tagen Präsenzunterricht. Die Lerneinheiten sind sehr praxisbezogen und beinhalten viele Verkostungen, Speisen und Käseproben. Renommierete nationale und internationale Dozenten vermitteln das theoretische Wissen. Die Lehrbriefe zum Selbststudium sind bis zur Prüfung selbstständig zu bearbeiten. Sie haben die Möglichkeit, im Rahmen des Lehrgangs WSET® Level 3 zu absolvieren (2 zusätzliche Unterrichtstage).

Kompetenz und Inhalte

Namhafte Dozenten aus der Praxis stellen ihr Wissen zur Verfügung. Neue Lehrmethoden, aktuelle Skripte und Präsentationen sichern ein hohes Lernniveau.

Modul Sensorik

Aufbautraining:

- Systematische Weinbeschreibung
- Sensorische Bewertung für Speisen
- Sensorik von Speisen und Wein



Einen Schwerpunkt der Fortbildung bildet die Sensorik von Speisen und Wein. Nicht nur die Herstellung eines Weins ist von Bedeutung, sondern auch die Herstellung der Speise. Lernen Sie die wichtigsten Garmethoden und deren geschmackliche Auswirkungen kennen.

Eingangstest

In Ihrem eigenen Interesse können Sie Ihr Wissen testen, bevor Sie sich für eine Anmeldung entscheiden. Wir stellen Ihnen einen Eingangstest online zur Verfügung, bei dem Sie 60 % der möglichen Punkte erreichen sollten.

Fordern Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten an!

E-Learning

Jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer muss zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte auf dem IWI-Schulungsserver 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 einmal wöchentlich ein kompetenter Tutor für Fragen und weitere Erklärungen bereit.

Fordern Sie den detaillierten Stundenplan an!

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

Modul Weinbauländer der Welt

Weinrecht, Klassifikationen und Rebsorten

Modul Getränkekunde

Erzeugnisse aus Destillation und Liköre ·
Alkoholfreie Getränke und Biere · Aufgussgetränke

Modul BWL und Marketing

Grundlagen Marketing ·
Grundlagen betriebswirtschaftliches Handeln

Lehrbriefe zum Selbststudium mit folgenden Themen:

Weinland Schweiz und östliche Weinwelt
Betriebswirtschaft und Marketing
Sommelier im Handel/ Sommelier in der Gastronomie
Aktiver Verkauf