

Monat	Lehrbrief (LB)	Fallstudie (FS)	Webinar (WEB)	Präsenzphase (PP)
1	SB1: Weinbau und Kellertechnik		WEB1: Zeit und Selbstmanagement	
2	SB2: Weinsensorik Sensorik- von Speise und Wein	Fallstudie 1: Weinbau und Kellertechnik sowie Sensorik	WEB2: Grundlagen der Sensorik	
3	SB3: Deutsches und internationales Weinrecht		WEB3: Weinetiketten in Deutschland	
4	SB4: Weinland Deutschland			
5	SB5: Weinländer Österreich, Schweiz und die östliche Weinwelt		WEB4: Weinländer Europas	
6	SB6: Weinland Frankreich			
7	SB7: Weinland Italien			
8	SB8: Weinländer Spanien und Portugal	Fallstudie 2: Weinländer Europas	WEB5: Herstellung von Süß- und Likörweinen	PP1: Einführung in die Weinsensorik PP2: Intensivtraining: Deutschland, Österreich, Schweiz, östliche Weinwelt, iberische Halbinsel PP3: Intensivtraining: Frankreich, Italien
9	SB9: (Neue Welt I) Weinländer USA, Kanada, Südamerika	Fallstudie 3: Weinländer der südlichen Hemisphäre		
10	SB10: (Neue Welt II) Weinländer Australien, Neuseeland, Südafrika, China		WEB6: Rebsorten, Boden und Weine der Neuen Welt	
11	SB11: Allgemeine Getränkekunde	Fallstudie 4: Allgemeine Getränkekunde	WEB7: Alles was prickelt – Schaumweine der Welt	
12	SB12a: Der Sommelier im Restaurant SB12b: Der Sommelier im Weinhandel <i>Je nach Fachrichtung</i>	Fallstudie 5: Fachgerechte Wein- und Speisenauswahl zu verschiedenen Anlässen und Aufgabenstellungen.		
13	SB13: Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing	Fallstudie 6: Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing	WEB8: Kalkulation	PP4: Intensivtraining: Weine der Neuen Welt Menu-Gestaltung PP5a: Arbeiten am Tisch des Gastes PP5b: Kundenberatung Kommentierte Weinprobe PP6: Verkaufsgespräche und Prüfungsvorbereitung
14	SB14: Weinverkauf und Weinempfehlung	Fallstudie 7a und 7b: Weinverkauf	WEB9: Gestaltung von Menus und Weinkarten	
IHK Prüfungen				