

Schulungsorte

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)**, **Weinfachberater (IWI)** sowie **WSET® Level 2** und **Level 3** an.



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS



**COMMIS SOMMELIÈRE/
SOMMELIER (IWI)**

INKL. WSET® LEVEL 3

Zulassungsvoraussetzungen

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

Abschlüsse

Commis Sommelière/Sommelier (IWI)
WSET® Level 3 Award in Wines

Gebühren

Lehrgang: 3.100,00 €* (inklusive umfassende Kursunterlagen, Verkostungen, E-Learning)

Prüfung: 300,00 €* für Zulassung und Prüfungsabwicklung

Das IWI-Team - Wir sind für Sie da!

V.l.n.r.: Lisa Schneider, Assistenz Bildung; Luljeta Aliaj, Betreuung; Dietmar Maisenhölder, Berater und Dozent Stuttgart; Peter Gebler, Leitung Bildung; Maren Koele, Organisation Fernstudien-Lehrgänge; Sabine Kaisers-Rehm, Sekretärin der Geschäftsleitung; Alexander Kohnen, Gründer; Diana Maisenhölder, Leiterin Niederlassung Stuttgart; Tobias Heinen Organisation (nicht auf dem Foto: Stephanie Zech, Qualitätsmanagement)



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**
- **5 E-Learning-Einheiten**
- **Mehr als 120 repräsentative Weine**
- **Gebühren: 3.100,- €** (zzgl. Prüfungsgebühren)
- **Starttermine:**

Bad Neuenahr-Ahrweiler
05.05.2019

Stuttgart
13.10.2019

(jeweils in Teilzeit: Unterricht 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, Harmonie von Speise und Wein, deutsches und internationales Weinrecht

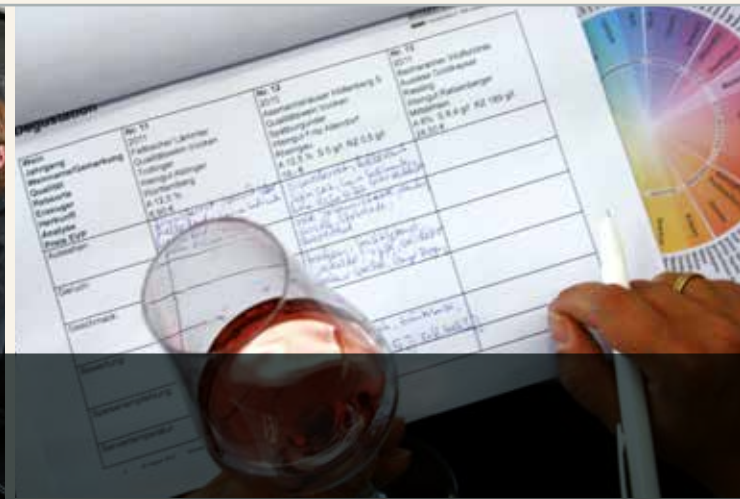
Weinländer in Europa

Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal, Österreich



COMMIS SOMMELIÈRE/ SOMMELIER (IWI)

INKL. WSET® LEVEL 3



Lehrgangsinhalte

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 vielfältigen Arbeiten im Restaurant.

Der Lehrgang beinhaltet auch die Vorbereitung auf die international anerkannte WSET®-Level-3-Prüfung.

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 WSET®-Level-3 wird von einem zertifizierten WSET®-Dozenten im International Wine Institute abgenommen.

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 und Etikette, Servierregeln, Wein- und Schaumweinservice, Käseservice