

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.iwi-sommelier.de

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 3 an.



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS



SOMMELIÈRE/SOMMELIER
(IHK) INKL. WSET® LEVEL 3

Abschlüsse

Sommelière/Sommelier (IHK)
International Sommelier Diploma (IWI)
WSET® Level 3 Award in Wines

Gebühren

Lehrgang: 3.450,- €* (inklusive umfassende Kursunterlagen, Lehrbriefe, Verkostungen (300 Weine) und Speisenproben, E-Learning, Workshops, Online-Tutor)

Prüfung: 600,- €* Prüfungsgebühren der IHK

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 Koelen, 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)



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE
FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

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

Blended Learning

- 17 Tage Präsenzunterricht
- 5 Fernstudienbriefe
- 80 Stunden E-Learning
- 20 Stunden Workshops
- Kursgebühren: 3.450,- €
- **Starttermin:**
Bad Neuenahr-Ahrweiler
15.07.2019

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.



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!

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. Die Lehrbriefe zum Selbststudium sind bis zur Prüfung selbstständig zu bearbeiten. Der Lehrgang beinhaltet auch die Vorbereitung auf die international anerkannte WSET®-Level-3-Prüfung.

Fordern Sie den detaillierten Stundenplan an!

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



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.

Kompetenz und Inhalte

Renommierte nationale und internationale Dozenten vermitteln praxisorientiert das theoretische Wissen. Neue Lehrmethoden, aktuelle Skripte und Präsentationen sichern ein hohes Lernniveau.

Modul Sensorik

Aufbautraining:

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



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
- Weinsensorik/Sensorik von Speise und Wein
- Betriebswirtschaft und Marketing
- Sommelier im Handel/ Sommelier in der Gastronomie
- Aktiver Verkauf und Weinempfehlung