

Schulungsorte

Bad Neuenahr-Ahrweiler:

International Wine Institute
Wilhelmstraße 20
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Stuttgart:

Weinmanufaktur Untertürkheim
Strümpfelbacher Straße 47
70327 Stuttgart



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

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

Abschlüsse

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

Gebühren

Lehrgang: 4.930,- €* (inklusive umfassende Kursunterlagen, Verkostungen (ca. 400) und Speisenproben, E-Learning, Workshops)

Prüfung: 600,- €* Prüfungsgebühren der IHK

* nach § 4 Nr. 21 Buchstabe a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit

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.

Das IWI-Team - Wir sind für Sie da!

Vl.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



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

Blended Learning

- 30 Tage Präsenzunterricht
- 80 Stunden E-Learning
- 40 Stunden Workshops
- Kursgebühren: 4.930,- €
- Starttermine:

Bad Neuenahr-Ahrweiler
28.10.2019

Stuttgart
04.02.2019

(jeweils in Teilzeit: Unterricht Mo+Di)

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 eine Eignungsprüfung online zur Verfügung, bei der Sie 50 % der möglichen Punkte erreichen sollten. **Fordern Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten an!**

Zeitliche Gliederung

Der berufsbegleitende Lehrgang gliedert sich in fünfzehn Schulungseinheiten mit jeweils zwei Tagen Präsenzunterricht. Die Lerneinheiten sind sehr praxisbezogen und beinhalten viele Verkostungen, Speisen und Käseproben. Renommierete nationale und internationale Dozenten vermitteln das theoretische Wissen. 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.

Modularer Stundenplan

Grundlagen: Weinbau und Kellertechnik, Weinsensorik, Harmonie von Speise und Wein, deutsches und internationales Weinrecht

Weinländer in Europa: Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal, Österreich, Schweiz und die östliche Weinwelt

Weinländer in der Neuen Welt

USA und Kanada, Argentinien und Chile, Südafrika, Australien und Neuseeland



Allgemeine Getränkekunde: Alkoholfreie Getränke, Aufgussgetränke, Bier, Spirituosen

Aufgaben des Sommeliers: Menükunde, Kartengestaltung, Weinlagerung, Klassische Servierregeln und -arten, Wein-, Schaumwein- und Käseservice

Weinverkauf und -empfehlung: Betriebswirtschaftliche Grundlagen, Marketing, Grundlagen der Kommunikation, Reklamationsbehandlung, Aktiver Verkauf