

Lehrplaning Sommelier Gastronomie / Handel
Start: 21.10.2019, Ahrweiler

Modul	Datum	Zeit	Thema	Zeit	Thema	Online-Training & Workshops
Modul 1	Mo. 21.10.2019	09:00-10:00	Begrüßung und gemeinsames Kennenlernen			
	Mo. 21.10.2019	09:00-12:15	Verkosten nach englischen Schema WSET Dozent:	13:15-16:30	Einführung in die internationale Weinwelt Dozent:	
	Di. 22.10.2019	09:00-12:15	Wein- und Spirituosenkunde WSET Standard Dozent:	13:15-16:30	Wein- und Spirituosenkunde WSET Standard Dozent:	
	Mi. 23.10.2019	09:00-12:15	Wein- und Spirituosenkunde WSET Standard Dozent:	13:15-16:30	Wein- und Spirituosenkunde WSET Standard Dozent:	
Modul 2	Mo. 28.10.2019	09:00 -13:15	Sensorik Dozent:	14:15-17:30	Systematische Weinbeschreibung Dozent:	
	Di. 29.10.2019	09:00-12:15	Vinifikation Dozent:	13:15-16:30	Schaumwein- und Süßweinherstellung Dozent:	Exkursion Weingut
	Mi. 30.10.2019	09:00-12:15	Deutsches Weinrecht Dozent:	13:15-16:30	Europäisches Weinrecht Dozent:	
Modul 3	Mo. 04.11.2019	10:00 -13:15	Weinbau Dozent:	14:15-17:30	Weinbau Dozent:	WS: Dozent:
	Di. 05.11.2019	09:00-12:15	Biologischer Weinbau Dozent:	13:15-16:30	Biologischer Weinbau Dozent:	
Modul 4	Mo. 11.11.2019	10:00 -13:15	Weinland Deutschland Dozent:	14:15-17:30	Weinland Deutschland Dozent:	
	Di. 12.11.2019	09:00-12:15	Menükarte Dozent:	13:15-16:30	Getränke- und Weinkarte Dozent:	

Lehrplan Sommelier Gastronomie / Handel
Start: 21.10.2019, Ahrweiler

Modul 5	Mo. 25.11.2019	10:00-13:15	Weinland Österreich Dozent:	14:15-17:30	Weinland Österreich Dozent:	
	Di. 26.11.2019	09:00-12:15	Marketing (1) Dozent:	13:15-16:30	Marketing (1) Dozent:	WS: Dozent:
	Mi. 27.11.2019	09:00-12:15	Weinland Schweiz Dozent:	13:15-16:30	und die östliche Weinwelt Dozent:	
Modul 6	Mo. 09.12.2019	10:00-13:15	Farblose Spirituosen Dozent:	14:15-17:30	Farblose Spirituosen Dozent:	
	Di. 10.12.2019	09:00-12:15	Braune Spirituosen Dozent:	13:15-16:30	Braune Spirituosen Dozent:	
Modul 7	Mo. 16.12.2019	10:00-13:15	Aktiver Verkauf Dozent:	14:15-17:30	Aktiver Verkauf Dozent:	WS: Dozent:
	Di. 17.12.2020	09:00-12:15	Allgemeine Getränkekunde Dozent:	13:15-16:30	Allgemeine Getränkekunde Dozent:	
Modul 8	Mo. 13.01.2020	10:00-13:15	Weinland Frankreich (1) - Einführung, Elsass Dozent:	14:15-17:30	Weinland Frankreich (1) - Loire, Champagne Dozent:	
	Di. 14.01.2020	09:00-12:15	Weinland Frankreich (2) - Burgund, Beaujolais Dozent:	13:15-16:30	Weinland Frankreich (2) - Rhône, Provence Dozent:	
	Mi. 15.01.2020	09:00-12:15	Weinland Frankreich (3) - Bordeaux Dozent:	13:15-16:30	Weinland Frankreich (3) - Sud-Ouest, Languedoc-Roussillon Dozent:	
Modul 9	Mo. 20.01.2020	10:00-13:15	Harmonie von Speise und Wein Dozent:	14:15-17:30	Harmonie von Speise und Wein Dozent:	
	Di. 21.01.2020	09:00-12:15	Marketing (2) Dozent:	13:15-16:30	Marketing (2) Dozent:	

Lehrplan Sommelier Gastronomie / Handel
Start: 21.10.2019, Ahrweiler

Modul 10	Mo. 27.01.2020	10:00-13:15	Weinland Italien - der Nordwesten Dozent:	14:15-17:30	Weinland Italien - der Nordosten Dozent:	
	Di. 28.01.2020	09:00-12:15	Weinland Italien - Mittelitalien Dozent:	13:15-16:30	Weinland Italien - der Süden Dozent:	
Modul 11	Mo. 03.02.2020	10:00-13:15	Weinland Spanien Dozent:	14:15-17:30	Weinland Spanien Dozent:	Exkursion:
	Di. 04.02.2020	09:00-12:15	Weinland Spanien Dozent:	13:15-16:30	Weinland Portugal Dozent:	
Modul 12	Mo. 10.02.2020	10:00-13:15	Betriebswirtschaftliche Grundlagen Dozent:	16:00-21:00	Betriebswirtschaftliche Grundlagen Dozent:	WS: Dozent:
	Di. 11.02.2020	09:00-12:15	Betriebswirtschaftliche Grundlagen Dozent:	13:15-16:30	Betriebswirtschaftliche Grundlagen Dozent:	
Modul 13	Mo. 24.02.2020	10:00-13:15	Weinland Australien, Neuseeland Dozent:	14:15-17:30	und Südafrika Dozent:	WS: Dozent:
	Di. 25.02.2020	09:00-12:15	Nord- und Südamerika Dozent:	13:15-16:30	Nord- und Südamerika Dozent:	
	Mi. 26.02.2020	09:00-12:15	Arbeiten am Tisch des Gastes Dozent:	13:15-16:30	Weinservice, Käseservice Dozent:	
Modul 14	Mo. 02.03.2020	10:00-13:15	Weinlagerung / welches Glas zu welchem Wein Dozent:	14:15-17:30	Prüfungsvorbereitung Dozent:	
	Di. 03.03.2020	09:00-12:15	Prüfungsvorbereitung Dozent:	13:15-16:30	Prüfungsvorbereitung Dozent:	

Lehrplanung Sommelier Gastronomie / Handel
Start: 21.10.2019, Ahrweiler

	Mo. 04.03.2020	09:00-16:30	schriftliche und praktische Prüfung WSET Level 3 im IWI
	Do. 26.03.2020	08:30-16:00	schriftliche Prüfung IHK Koblenz
	Fr. 27.03.2020	08:30-16:00	schriftliche Prüfung IHK Koblenz
	Do. 28.05.2020	08:30-16:00	praktische Prüfung IHK Koblenz
	Fr. 29.05.2020	08:30-16:00	praktische Prüfung IHK Koblenz
	Fr. 29.05.2020	18:00-21:00	Abschlussfeier im IWI Bad Neuenahr-Ahrweiler