

Lehrplanung Assistant Sommelier  
Start: 20.01.2020, Stuttgart



Tag	Datum	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Zusatz
Mo	20.01.20	09:00	Begrüßung Einführung Verkostungstechnik Wein & Speisen Weinbereitung Rotwein		4 Std.	14:15	Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo Weinbereitung Weißwein, Rosé- und Süßwein Riesling, Chenin Blanc, Sémillon, Furmint		4 Std.	Exkursion Weingut
Di	21.01.20	09:00	Chardonnay, Sauvignon blanc, Weiß- und Grauburgunder, Gewürztraminer, Viognier, Albariño		4 Std.	13:15	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage		4 Std.	
Mi	22.01.20	09:00	Weinland Italien		4 Std.	13:15	Schaumweine, Gespritete Weine		4 Std.	
Do	23.01.20	09:00	Weinland Deutschland		4 Std.	13:15	Weinland Frankreich		4 Std.	
Mi	26.02.20	09:00	Arbeiten am Tisch des Gastes		4 Std.	13:15	13:15 Verkostungsprüfung (Assistant Somm.) 14:00 Prüfung WSET Level 2 15:15 Mündliche Prüfung (Assistant Somm.)		2 Std.	
Mi	26.02.20	17:00	Zertifikatsübergabe im IWI							

Stand: 01.07.2019 / DM

4,5 Tage à 8 Unterrichtsstunden  
0,5 Tag Prüfung