

Lehrplanung Commis Sommelier
Start: 19.04.2020, Ahrweiler

International Wine Institute
 Alexander A. Kohnen

Tag	Datum	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Zusatz
So	19.04.20	09:00	Begrüßung/Sensorik		4 Std.	14:15	Sensorik		4 Std.	
Mo	20.04.20	09:00	Weinbau		4 Std.	13:15	Kellertechnik		4 Std.	Exkursion
Di	21.04.20	09:00	Deutsches & Europäisches Weinrecht		4 Std.	13:15	Getränke- und Weinkartengestaltung		4 Std.	
So	03.05.20	10:00	Weinland Deutschland		4 Std.	14:15	Weinland Deutschland		4 Std.	
Mo	04.05.20	09:00	Grundlagen der Kommunikation		4 Std.	13:15	Reklamationsbehandlung		4 Std.	Workshop
Di	05.05.20	09:00	Weinland Italien		4 Std.	13:15	Weinland Italien		4 Std.	
So	17.05.20	10:00	Weinland Frankreich		4 Std.	14:15	Weinland Frankreich		4 Std.	
Mo	18.05.20	09:00	Harmonie von Speise und Wein		4 Std.	13:15	Harmonie von Speise und Wein		4 Std.	Workshop
Di	19.05.20	09:00	Weinservice am Tisch des Gastes		4 Std.	13:15	Weinservice, Käseservice		4 Std.	
So	07.06.20	10:00	Stil & Etikette		4 Std.	14:15	Verkostungstraining		4 Std.	
Mo	08.06.20	09:00	Weinländer Spanien und Portugal		4 Std.	13:15	Weinländer Spanien und Portugal		4 Std.	
Di	09.06.20	09:00	Allgemeine Getränkekunde		4 Std.	13:15	Allgemeine Getränkekunde		4 Std.	
So	21.06.20	10:00	Weinländer der Neuen Welt		4 Std.	14:15	Weinländer der Neuen Welt		4 Std.	
Mo	22.06.20	09:00	Weinland Österreich		4 Std.	13:15	Prüfungsvorbereitung		4 Std.	
Mo	13.07.20	09:00	Prüfung Theorie WSET Level 3		4 Std.	13:15	Prüfung Praxis WSET Level 3		4 Std.	
Di	14.07.20	09:00	Prüfung Theorie und Praxis		4 Std.	13:15	mündliche Prüfung		4 Std.	
Di	14.07.20	18:00	Abschlussfeier im IWI		3 Std.					

Stand: 24.06.2020 / LS

14 Tage à 8 Unterrichtsstunden

Dozenten und Termine unter Vorbehalt.

2 Tage Prüfung à 8 Unterrichtsstunden