



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

Besondere Prüfungsordnung

Geprüfte Commis Sommelière  
Geprüfter Sommelier

Bad Neuenahr-Ahrweiler, im Mai 2019

Das International Wine Institute erlässt die besondere Prüfungsordnung zur geprüften Weinfachberaterin / zum geprüften Weinfachberater. Um eine möglichst hohe Transparenz und Vergleichbarkeit zu öffentlich rechtlichen Fortbildungsprüfungen zu erlangen, lehnt sich die Prüfungsordnung an §§ 53 und 54 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) vom 23. März 2005.

## **§ 1 Ziel der Prüfung und Name des Abschlusses**

- (1) Zum Nachweis von Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen, die durch die berufliche Fortbildung zum Geprüften Commis Sommelière / Geprüften Commis Sommelier erworben worden sind, wird das International Wine Institute in Anlehnung an das BBiG Prüfungen nach den §§ 2 bis 9 durchführen.
- (2) Ziel der Prüfung ist der Nachweis der Qualifikation Geprüften Commis Sommelière / Geprüften Commis Sommelier und damit insbesondere der Kenntnisse von nationalen und internationalen Weinen und Spirituosen, der betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge und der verkaufsrelevanten Aktivitäten in Verbindung mit den Weinangeboten in der Gastronomie.
- (3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum Abschluss Geprüfte Commis Sommelière / Geprüfter Commis Sommelier

## **§ 2**

### **Zulassungsvoraussetzungen**

- 1 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung Geprüften Commis Sommelière / Geprüften Commis Sommelier sind:
  - (a) Eine mit Erfolg abgeschlossene Ausbildung in einem der anerkannten kaufmännischen Ausbildungsberufe der Industrie- und Handelskammern sowie der Handwerkskammern oder im anerkannten Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin, wenn der/die Prüfungsteilnehmer/in einem Weingut mit angeschlossenem Weinverkauf gearbeitet hat.
  - (b) Sollten die Voraussetzungen gemäß Abs. 1 Nr. 1 nicht vorliegen, muss der/ die Prüfungsbewerber/in insgesamt eine mindestens zwei jährige einschlägige Berufserfahrung in einem kaufmännischen oder vertriebstechnischen Beruf nachweisen oder selbstständig im Weinhandel/Vertrieb sein.
  - (c) Abweichend von Abs. 1 und 2 kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer aufgrund von Zeugnissen und Befähigungen und Motivationsschreiben glaubhaft nachweisen kann, dass Erfahrungen in der Gastronomie vorhanden sind.
  - (d) Die abgeschlossene Ausbildung gemäß Absatz 1 und die Berufspraxis gemäß Absatz 2 soll der Fortbildung zur Geprüften Commis Sommelière / Geprüften Commis Sommelier dienlich sein.

### § 3

#### Gliederung und Durchführung der Prüfung

- (1) Die Prüfung gliedert sich in folgende Prüfungsteile:
1. Schriftliche Prüfung,
  2. Mündliche Prüfung,
  3. Praktische Prüfung.
- (2) Der Prüfungsteil „Schriftliche Prüfung“ gliedert sich in folgende Qualifikationsschwerpunkte:
1. Kommunikation
  2. Allgemeine Getränke- und Spirituosenkunde,
  3. Weinkunde,
  4. Weinverkauf und Weinempfehlung.

### § 4

#### Schriftliche Prüfung

- (1) In der schriftlichen Prüfung ist in den unter § 3 Abs. 1 Nr. 1 und 2 genannten Handlungsfeldern je eine Aufsichtsarbeit anzufertigen. Die Bearbeitungsdauer beträgt maximal 90 Minuten.

Die Prüfungsinhalte sind:

#### **1. Weinkunde in Europa und der Neuen Welt**

- 1.1 Weinbau und Kellertechnik
- 1.2 Weinsensorik
- 1.3 Internationales und Deutsches Weinrecht
- 1.4 Internationale Weinwelt
- 1.5 Sensorik von Speise & Wein

#### **2. Allgemeine Getränkekunde**

- 2.1 Alkoholfreie Getränke
- 2.2 Bier
- 2.3 Spirituosen

#### **3. Kommunikation**

- 3.1 Reklamationsbehandlung und Aktiver Verkauf

#### **4. Weinverkauf und Weinempfehlung**

- 4.1 Zusammenstellen von korrespondierenden Weinen und Speisen
- 4.2 Gastberatung
- 4.3 Weinempfehlung



- (2) Die Qualifikationsschwerpunkte gemäß den Absätzen 1 bis 4 sind jeweils schriftlich zu prüfen. Die Aufgaben sind so zu gestalten, dass alle Qualifikationsinhalte des jeweiligen Qualifikationsschwerpunktes mindestens einmal thematisiert werden.
- (3) Wurde in der Qualifikationsschwerpunkt gemäß den Absätzen 1 bis 4 eine mangelhafte Leistung erbracht, ist darin eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Die Ergänzungsprüfung soll in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

### **§ 5**

#### **Mündliche Prüfung**

Die mündliche Prüfung wird in Form eines Fachgesprächs, das mindestens 10, jedoch nicht länger als 25 Minuten dauern soll, durchgeführt. Das Fachgespräch kann sich inhaltlich auf alle Qualifikationsschwerpunkte der schriftlichen Prüfung gemäß § 4 Abs. 1 bis 4 sowie der einschlägigen Berufspraxis in der gewählten Fachrichtung § 2 Abs. 4 beziehen.

### **§ 6**

#### **Praktische Prüfung**

- (1) In der praktischen Prüfung ist eine Bearbeitungszeit von maximal 45 Minuten vorgesehen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
  1. Rollenspiele, die eine geeignete Kommunikation zum Kunden aufzeigen
  2. Verkosten und Beurteilen von Wein nach internationalen Standards
  3. Verkosten und Erkennen der Rebsorten

## § 7

### Bewerten der Prüfungsteile und Bestehen der Prüfung

- (1) Die Prüfungsteile „Schriftliche Prüfung“, „Mündliche Prüfung“ und „Praktische Prüfung“ sind getrennt nach Punkten zu bewerten. Für den Prüfungsteil „Schriftliche Prüfung“ ist eine Note aus dem arithmetischen Mittel der Punktebewertungen der einzelnen Prüfungsleistungen zu bilden.
- (2) Die Prüfung ist bestanden, wenn in allen Prüfungsleistungen mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden.
- (3) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen.

## § 8

### Wiederholung der Prüfung

1. Jeder nicht bestandene Prüfungsteil kann zweimal wiederholt werden.
2. Mit dem Antrag auf Wiederholung der Prüfung wird der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin von einzelnen Prüfungsleistungen befreit, wenn die darin in einer vorangegangenen Prüfung erbrachten Leistungen mindestens ausreichend sind und der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung angemeldet hat. Bestandene Prüfungsleistungen können auf Antrag einmal wiederholt werden. In diesem Fall gilt das Ergebnis der letzten Prüfung.

## § 9

### Inkrafttreten

- (1) Diese Prüfungsordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung auf der Homepage des International Wine Institutes ([iwi-sommelier.de](http://iwi-sommelier.de)) in Kraft.

Bad Neuenahr-Ahrweiler, am im Mai 2019

Alexander A. Kohnen  
Geschäftsführung (IWI)

Alexander Ultes  
1.Vorsitzender

Luitgard Fröhlig  
2. Vorsitzende