

## SOMMELIER (IHK) PLUS INKL. WSET® LEVEL 3

GASTRONOMIE/HANDEL - BLENDED LEARNING - AUSBILDERSCHEIN



Ein Sommelier ist Weinexperte, Verkäufer, Lagerist, Manager und Ausbilder. Die Fortbildung zum Sommelier (IHK) Plus beinhaltet nicht nur die klassischen Sommelier-Unterrichtsinhalte, sondern befähigt auch zum Ablegen der Prüfungen WSET® Level 3 und Ausbilder gemäß AEVO.

### ZEITLICHE GLIEDERUNG

#### Teilzeit

Der Block „Ausbildung der Ausbilder“ wird dem fachpraktischen Unterricht zum Sommelier (IHK) vorgeschaltet. Insgesamt beinhaltet dieses Fortbildungselement zwei Module à vier Tage mit 32 Unterrichtsstunden und gliedert sich wie folgt:

1. Handlungsfeld: Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
2. Handlungsfeld: Ausbildung vorbereiten und bei der Erstellung von Ausbildungsplänen mitwirken
3. Handlungsfeld: Ausbildung durchführen
4. Handlungsfeld: Ausbildung abschließen
5. Präsentation und Rhetorik
6. Prüfungstraining und Simulation

An den Block schließt sich ein Modul à drei Tage (insgesamt 24 Unterrichtsstunden) WSET® Level 3 (siehe Seite 25) an.

### 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 stehen kompetente Tutoren für Fragen und weitere Erklärungen bereit.

### IWI-EINGANGSTEST

In Ihrem eigenen Interesse können Sie Ihr Wissen testen, bevor Sie sich für eine Anmeldung entscheiden. Wir stellen Ihnen einen Eingangstest online zur Verfügung, bei dem Sie 50 % aller möglichen Punkte erreichen sollten. Fordern Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten an.

**ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN DER IHK**

Sie benötigen eine abgeschlossene gastronomische bzw. kaufmännische Ausbildung, ein Jahr Berufserfahrung sowie einen Nachweis über ein 14-tägiges Praktikum.

**PRÜFUNGEN**

Die Prüfung zum Ausbilder (AEVO) wird von der Industrie- und Handelskammer oder der Handwerkskammer abgenommen.

Die Prüfung WSET® Level 3 wird von einem zertifizierten WSET®-Dozenten im International Wine Institute, die Prüfung Sommelier (IHK) von der Industrie- und Handelskammer abgenommen.

**ABSCHLÜSSE**

**Sommelière (IHK) Gastronomie/Handel**  
**Sommelier (IHK) Gastronomie/Handel**  
**International Sommelier Diploma (IWI)**

**Fakultative Abschlüsse:**

**Ausbilder (AEVO)**  
**WSET® Level 3 Award in Wines**

**TEILNEHMERZAHL**

Maximal 18 Personen

**GEBÜHREN**

6.950 € inkl. 40 Tage Präsenzunterricht, E-Learning, zusätzliche Workshops, Online-Tutor, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Verkostungen (ca. 400) und Speisenproben

**PRÜFUNG**

Sommelier: ca. 600,00 € Prüfungsgebühren der IHK  
 Ausbilder (AEVO): ca. 150,00 € Prüfungsgebühren der IHK oder Handwerkskammer

**SCHULUNGSORT/TERMIN**

**Bad Neuenahr-Ahrweiler** 05.10.2020 (Start Modul 1)  
**Stuttgart** 04.02.2020 (Start Modul 1)