

Lehrplanung Sommelier Plus Gastronomie / Handel
Start: 04.02.2020, Stuttgart

Modul	Datum	Zeit	Thema	Zeit	Thema	zu fördernde AFBG UStd.	Stunden Workshop	Workshops & Exkursionen
Modul 1 nicht AFBG fähig	Mo. 05.10.2020	09:00-10:00	Begrüßung und Kennenlernen					
	Mo. 05.10.2020	09:00-12:15	Ausbildung planen und vorbereiten (HF 1) Dozent:	14:15-17:30	Ausbildung planen und vorbereiten (HF 1) Dozent:			
	Di. 06.10.2020	09:00-12:15	Rechtliche Grundlagen der dualen Ausbildung (HF 1) Dozent:	13:15-16:30	Ausbildungssysteme in Europa (HF 1) Dozent:			
	Mi. 07.10.2020	09:00-12:15	Eignung von Ausbildungstätte und Ausbilder (HF 2) Dozent:	13:15-16:30	Erstellung eines Schulungsplans (HF 2) Dozent:			
	Do. 08.10.2020	09:00-12:15	Erstellung von Ausbildungsplänen (HF 3) Dozent:	13:15-16:30	Anforderungsprofile erstellen (HF 3) Dozent:			
Modul 2 nicht AFBG fähig	Mo. 12.10.2020	09:00-12:15	Ausbildung durchführen und abschließen (HF 4) Dozent:	13:15-17:30	Ausbildung durchführen und abschließen (HF 4) Dozent:			
	Fr. 16.10.2020	11:00-14:00	schriftliche AdA-Prüfung					
	Mi. 18.11.2020	11:00-17:00	praktische AdA-Prüfung					
Modul 3 nicht AFBG fähig	Di. 13.10.2020	09:00-12:15	WSET Level 3 Weinbeschreibung Dozent:	13:15-16:30	WSET Level 3 Weinbeschreibung Dozent:			
	Mi. 14.10.2020	09:00-12:15	WSET Level 3 Weinstile & Schaumwein Dozent:	13:15-16:30	WSET Level 3 Weinstile & Schaumwein Dozent:			
	Do. 15.10.2020	09:00-12:15	WSET Level 3 Europas Weinbauländer Dozent:	13:15-16:30	WSET Level 3 Europas Weinbauländer Dozent:			
Modul 4	Mo. 26.10.2020	09:00-12:15	Weinsensorik Dozent:	14:15-16:30	Systematische Weinbeschreibung Dozent:	9	3,00	18:00 Uhr Exkursion Weingut
	Di. 27.10.2020	09:00-12:15	Vinifikation Dozent:	13:15-16:30	Schaumwein- und Süßweinherstellung Dozent:	9		
Modul 5	Mo. 02.11.2020	09:00-12:15	Deutsches Weinrecht Dozent:	14:15-16:30	Europäisches Weinrecht Dozent:	9		
	Di. 03.11.2020	09:00-12:15	Verkostungstraining WSET Dozent:	13:15-16:30	Einführung in die internationale Weinwelt Dozent:	9		

Lehrplanung Sommelier Plus Gastronomie / Handel
Start: 04.02.2020, Stuttgart

Modul	Datum	Zeit	Thema	Zeit	Thema	zu fördernde AFBG UStd.	Stunden Workshop	Workshops & Exkursionen
Modul 6	Mo. 09.11.2020	09:00-12:15	Weinbau Dozent:	13:15-16:30	Weinbau Dozent:	9	3,00	18:00 Uhr Workshop
	Di. 10.11.2020	09:00-12:15	Biologischer Weinbau Dozent:	13:15-16:30	Biologischer Weinbau Dozent:	9		
Modul 7	Mo. 16.11.2020	09:00-12:15	Weinland Deutschland (1) Dozent:	13:15-16:30	Weinland Deutschland (1) Dozent:	9		
	Di. 17.11.2020	09:00-12:15	Weinland Deutschland (2) Dozent:	13:15-16:30	Weinland Deutschland (2) Dozent:	9		
Modul 8	Mo. 30.11.2020	09:00-12:15	Weinland Österreich Dozent:	13:15-16:30	Weinland Österreich Dozent:	9	3,00	18:00 Uhr Workshop
	Mo. 02.11.2020	09:00-12:15	Weinland Schweiz Dozent:	13:15-16:30	Östliche Weinwelt Dozent:	9		
Modul 9	Mo. 07.12.2020	09:00-12:15	Farblose Spirituosen Dozent:	13:15-16:30	Farblose Spirituosen Dozent:	9		
	Di. 08.12.2020	09:00-12:15	Braune Spirituosen Dozent:	13:15-16:30	Braune Spirituosen Dozent:	9		
Modul 10	Mo. 14.12.2020	09:00-12:15	Marketing (1) Dozent:	13:15-16:30	Marketing (1) Dozent:	9	3,00	18:00 Uhr Workshop
	Di. 15.12.2020	09:00-12:15	Allgemeine Getränkekunde Dozent:	13:15-16:30	Allgemeine Getränkekunde Dozent:	9		
Modul 11	Mo. 11.01.2021	09:00-12:15	Aktiver Verkauf am Tisch des Gastes / Regal Dozent:	13:15-16:30	Aktiver Verkauf am Tisch des Gastes / Regal Dozent:	9		
	Di. 12.01.2021	09:00-12:15	Erstellen von Menus und korrespondierenden Weinen Dozent:	13:15-16:30	Weinkarten erstellen und Weinprobe durchführen Dozent:	9		
Modul 12	Mo. 18.01.2021	09:00-12:15	Weinland Frankreich (1) - Einführung - Elsass Dozent:	13:15-16:30	Weinland Frankreich (1) - Loire, Champagne Dozent:	9	3,00	18:00 Uhr Workshop
	Di. 19.01.2021	09:00-12:15	Weinland Frankreich (2) - Burgund, Beaujolais Dozent:	13:15-16:30	Weinland Frankreich (2) - Rhône, Provence Dozent:	9		

Lehrplanung Sommelier Plus Gastronomie / Handel
Start: 04.02.2020, Stuttgart

Modul	Datum	Zeit	Thema	Zeit	Thema	zu fördernde AFBG UStd.	Stunden Workshop	Workshops & Exkursionen
Modul 13	Mo. 25.01.2021	09:00-12:15	Weinland Frankreich (3) - Bordeaux Dozent:	13:15-16:30	Weinland Frankreich (3) - Sud-Ouest, Languedoc-Roussillon Dozent:	9		
	Di. 26.01.2021	09:00-12:15	Harmonie von Speise und Wein Dozent:	13:15-16:30	Harmonie von Speise und Wein Dozent:	9		
Modul 14	Mo. 01.02.2021	09:00-12:15	Marketing (2) Dozent:	13:15-16:30	Marketing (2) Dozent:	9	3,00	18:00 Uhr Workshop
	Di. 02.02.2021	09:00-12:15	Arbeiten am Tisch des Gastes Dozent:	13:15-16:30	Weinservice, Käseservice Dozent:	9		
	Mi. 03.02.2020	09:00-12:15	Weinetiketten in Europa (1) AU, F, CH, D Dozent:	13:15-16:30	Verkostungstraining Europa 1 Dozent:	9		
Modul 15	Mo. 08.02.2021	09:00-12:15	Weinland Spanien Dozent:	13:15-16:30	Weinland Spanien Dozent:	9		
	Di. 09.02.2021	09:00-12:15	Weinland Portugal Dozent:	13:15-16:30	Weinland Portugal Dozent:	9		
Modul 16	Mo. 15.02.2021	09:00-12:15	Weinland Italien - der Nordosten Dozent:	13:15-16:30	Weinland Italien - der Nordosten Dozent:	9	3,00	18:00 Uhr Workshop
	Di. 16.02.2021	09:00-12:15	Weinland Italien - der Mezzo Giorno Dozent:	13:15-16:30	Weinland Italien - der Süden Dozent:	9		
Modul 17	Mo. 22.02.2021	09:00-12:15	Betriebswirtschaftliche Grundlagen Dozent:	13:15-16:30	Betriebswirtschaftliche Grundlagen Dozent:	9		
	Di. 23.02.2021	09:00-12:15	Grundlagen des Marketings Dozent:	13:15-16:30	Grundlagen des Marketings Dozent:	9		
	Mi. 24.02.2020	09:00-12:15	Weinetiketten in Europa (2) EWSP, P, IT Dozent:	13:15-16:30	Verkostungstraining Europa 2 Dozent:	9		
Modul 18	Mo. 01.03.2021	09:00-12:15	Weinbau in Australien und Neuseeland Dozent:	13:15-16:30	Weinland Südafrika Dozent:	9	3,00	18:00 Uhr Workshop
	Di. 02.03.2021	09:00-12:15	Weinbau in Nord- und Südamerika Dozent:	13:15-16:30	Weinbau in Nord- und Südamerika Dozent:	9		
Modul 19	Mo. 08.03.2021	09:00-12:15	Weinlagerung und Funktion des Weinglases Dozent:	13:15-16:30	Prüfungsvorbereitung Dozent:	9		
	Di. 09.03.2021	09:00-12:15	Prüfungsvorbereitung Dozent:	13:15-16:30	Prüfungsvorbereitung Dozent:	9		
Förderungsfähige AFBG Stunden						306	24	330
Zusätzliche Unterrichtsstunden						72		72

Lehrplanung Sommelier Plus Gastronomie / Handel
Start: 04.02.2020, Stuttgart

Modul	Datum	Zeit	Thema	Zeit	Thema	zu fördernde AFBG UStd.	Stunden Workshop	Workshops & Exkursionen	
PRÜFUNGEN									
	Mi. 10.03.2021	08:30-16:00	schriftliche und praktische Prüfung WSET Level 3					6	
	Mo. 29.03.2021	08:30-16:00	schriftliche Prüfung IHK Koblenz					6	
	Di. 30.03.2021	08:30-16:00	schriftliche Prüfung IHK Koblenz					6	
	Do. 10.06.2021	08:30-16:00	praktische Prüfung IHK Koblenz					6	
	Fr. 11.06.2021	08:30-16:00	praktische Prüfung IHK Koblenz					6	
	Fr. 11.06.2021	18:00-21:00	Abschlussfeier im IWI Ahrweiler						
					Gesamtstunden pro Lehrgang			432	

Stand: 28.02.2020 (Stundenplanung unter Vorbehalt)