

Welcome Paket

Alles wichtige zum Lehrgangstart:

- 2 x Verkostungs-Gläser
- 1 x weißer Burgunder für das Webinar „Weinsensorik“
- IWI-Aromarad
- Handout „Lernen im Selbststudium“

Monat	Kursbuch	Studienbrief	Webinare	Web-Based-Training in der IWI-Lernwelt	Onlinetest	Videotutorial	Präsenzphase
1 Juli 2020	Kursbuch WSET® Level 3 und Übungsbuch „Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten“		07.07.2020 18:00- ca. 19:00 Uhr WEB0: Willkommen im IWI Lernen lernen	Verkostung nach WSET® Verkostung nach IWI			
2 August 2020		SB2: Kellertechnik und Oenologie, Weinstile, Schaumweine und gesprittete Weine	04.08.2020 18:00- ca. 19:00 Uhr WEB1: Grundlagen der Sensorik (WSET-Standard)	Faktoren im Weinbau Weintechnik Weinherstellung	Übungstest	Verkostung nach WSET® Standard	
3 September 2020		SB3: Weinland Deutschland		Nationales Weinrecht internationales Weinrecht	Übungstest		05.09.2020 09:00 - 16:30 Uhr PP1: Verkostung WSET, Sensorik, Rebsorten und Weinstilistik Workshop 06.09.2020 09:00 - 16:30 Uhr PP2 Sensorik, Rebsorten, Weinstilistik, Anbaugelände Europas
4 Oktober 2020		SB4: Anbaugelände in Europa (Frankreich, Österreich)	06.10.2020 18:00 - ca. 19:00 Uhr WEB2: Weinrecht in Europa	Herkunft, Rebsorten und Klassifikationen	Übungstest		
5 November 2020		SB5: Anbaugelände in Europa (Italien, Spanien, Portugal)	03.11.2020 18:00 - ca. 19:00 Uhr WEB3: Klassifikation Systeme in Europa	Herkunft, Rebsorten und Klassifikationen			
6 Dezember 2020		SB6: Anbaugelände der Neuen Welt (USA, Kanada, Chile, Argentinien, Südafrika, Australien, Neuseeland)	05.01.2021 18:00 - ca. 19:00 Uhr WEB4: Weinrecht in der Neuen Welt	Herkunft, Rebsorten und Klassifikationen	Übungstest		
7 Januar 2020		SB7: Der Assistent im Restaurant			Übungstest	Weinservice Arbeiten am Tisch des Gastes	16.01.2021 09:00 - 16:30 Uhr PP3: Verkostungstraining, Anbaugelände Europa und der Neuen Welt 17.01.2021 09:00 - 16:30 Uhr PP4: Prüfung WSET Level 3 mündliches Fachgespräch