

Lehrplanung Assistent Sommelier
Start: 20.07.2020, Stuttgart



Tag	Datum	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Zusatz
Mo	20.07.20	09:00	Begrüßung/Vorstellungsrunde Einführung Verkostungstechnik Wein & Speisen Traubenanbau		4 Std.	14:15	Pinot Noir, Rotweibereitung Zinfandel/Primitivo Weinbereitung Weißwein, Rosé- und Süßwein Riesling, Chenin blanc, Sémillon, Furmint		4 Std.	
Di	21.07.20	09:00	Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot grigio/Pinot gris, Gewürztraminer, Viognier, Albariño Merlot, Cabernet Sauvignon I		4 Std.	13:15	Merlot, Cabernet Sauvignon II Syrah/Shiraz Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage		4 Std.	
Mi	22.07.20	09:00	Italien - weiße Rebsorten Italien - rote Rebsorten Schaumweine I		4 Std.	13:15	Schaumweine II Aufgespritzte Weine Wiederholung, Feedback		4 Std.	18:00 Uhr Exkursion Weingut
Di	18.08.20	09:00	Weinland Deutschland		4 Std.	13:15	Weinland Frankreich		4 Std.	
Mi	19.08.20	09:00	Arbeiten am Tisch des Gastes		4 Std.	13:15	13:15 Verkostungsprüfung (Assistent Sommelier) 14:00 Prüfung WSET Level 2 15:15 Mündliche Prüfung (Assistent Sommelier)		4 Std.	
Mi	19.08.20	17:00	Zertifikatsübergabe im IWI							

Stand: 06.01.2020 / DM

4,5 Tage à 8 Unterrichtsstunden
0,5 Tag Prüfung