

Lehrplanung Sommelier IHK inkl. WSET 3 Gastronomie / Handel
 Start: 26.10.2020, Bad Neuenahr-Ahrweiler

Modul	Datum	Zeit	Thema	Zeit	Thema	zu fördernde AFBG UStd.	Stunden Workshop	Workshops & Exkursionen
Modul 1	Mo. 26.10.2020	09:00-12:15	Weinsensorik Dozent:	14:15-16:30	Systematische Weinbeschreibung Dozent:	8	3	17:00 Uhr Exkursion Weingut
	Di. 27.10.2020	09:00-12:15	Faktoren im Weinberg Dozent:	13:15-16:30	Faktoren im Weinberg Dozent:	8		
Modul 2	Mo. 02.11.2020	09:00-12:15	Vinifikation Dozent:	13:15-16:30	Schaumwein- und Süßweinherstellung Dozent:	8		
	Di. 03.11.2020	09:00-12:15	Deutsches Weinrecht Dozent:	14:15-16:30	Europäisches Weinrecht Dozent:	8		
Modul 3	Mo. 09.11.2020	09:00-12:15	Weinland Deutschland Dozent:	13:15-16:30	Weinland Deutschland Dozent:	8		
	Di. 10.11.2020	09:00-12:15	Biologischer Weinbau Dozent:	13:15-16:30	Biologischer Weinbau Dozent:	8		
Modul 4	Mo. 16.11.2020	09:00-12:15	Allgemeine Getränkekunde Dozent:	13:15-16:30	Allgemeine Getränkekunde Dozent:	8	3	17:00 Uhr Workshop WSET Verkostung
	Mo. 17.11.2020	09:00-12:15	Weinland Schweiz Dozent:	13:15-16:30	Östliche Weinwelt Dozent:	8		
Modul 5	Mo. 30.11.2020	09:00-12:15	Weinland Österreich Dozent:	13:15-16:30	Weinland Österreich Dozent:	8		
	Di. 01.12.2020	09:00-12:15	Arbeiten am Tisch des Gastes Dozent:	13:15-16:30	Weinservice, Käseservice Dozent:	8		
Modul 6	Mo. 07.12.2020	09:00-12:15	Farblose Spirituosen Dozent:	13:15-16:30	Farblose Spirituosen Dozent:	8		
	Di. 08.12.2020	09:00-12:15	Braune Spirituosen Dozent:	13:15-16:30	Braune Spirituosen Dozent:	8		
Modul 7	Mo. 14.12.2020	09:00-12:15	Marketing (1) Dozent:	13:15-16:30	Marketing (1) Dozent:	8	3	17:00 Uhr Workshop Tee Ronnefeldt
	Di. 15.12.2020	09:00-12:15	Marketing (2) Dozent:	13:15-16:30	Marketing (2) Dozent:	8		
Modul 8	Mo. 11.01.2021	09:00-12:15	Weinland Frankreich (1) - Einführung - Elsass Dozent:	13:15-16:30	Weinland Frankreich (1) - Loire, Champagne Dozent:	8		
	Di. 12.01.2021	09:00-12:15	Weinland Frankreich (2) - Burgund, Beaujolais Dozent:	13:15-16:30	Weinland Frankreich (2) - Rhône, Provence Dozent:	8		

Lehrplanung Sommelier IHK inkl. WSET 3 Gastronomie / Handel
 Start: 26.10.2020, Bad Neuenahr-Ahrweiler

Modul	Datum	Zeit	Thema	Zeit	Thema	zu fördernde AFBG UStd.	Stunden Workshop	Workshops & Exkursionen
Modul 9	Mo. 18.01.2021	09:00-12:15	Weinland Frankreich (3) - Bordeaux Dozent:	13:15-16:30	Weinland Frankreich (3) - Sud-Ouest, Languedoc-Roussillon Dozent:	8		
	Di. 19.01.2021	09:00-12:15	Harmonie von Speise und Wein Dozent:	13:15-16:30	Harmonie von Speise und Wein Dozent:	8		
Modul 10	Mo. 25.01.2021	09:00-12:15	Aktiver Verkauf am Tisch des Gastes / Regal Dozent:	13:15-16:30	Aktiver Verkauf am Tisch des Gastes / Regal Dozent:	8	3	17:00 Uhr Workshop WSET Verkostung
	Di. 26.01.2021	09:00-12:15	Erstellen von Menus und korrespondierenden Weinen Dozent:	13:15-16:30	Weinkarten erstellen und Weinprobe durchführen Dozent:	8		
Modul 11	Mo. 01.02.2021	09:00-12:15	Weinbau in Australien und Neuseeland Dozent:	13:15-16:30	Weinland Südafrika Dozent:	8		
	Di. 02.02.2021	09:00-12:15	Weinbau in Nord- und Südamerika Dozent:	13:15-16:30	Weinbau in Nord- und Südamerika Dozent:	8		
Modul 12	Mo. 08.02.2021	09:00-12:15	Weinland Spanien Dozent:	13:15-16:30	Weinland Spanien Dozent:	8		Workshop
	Di. 09.02.2021	09:00-12:15	Weinland Spanien Dozent:	13:15-16:30	Weinland Portugal Dozent:	8		
Modul 13	Mo. 15.02.2021	09:00-12:15	Weinland Italien - der Nordwesten Dozent:	13:15-16:30	Weinland Italien - der Nordosten Dozent:	8		
	Di. 16.02.2021	09:00-12:15	Weinland Italien - Mittelitalien Dozent:	13:15-16:30	Weinland Italien - der Süden Dozent:	8		
Modul 14	Mo. 22.02.2021	09:00-12:15	Betriebswirtschaftliche Grundlagen Dozent:	13:15-16:30	Betriebswirtschaftliche Grundlagen Dozent:	8	3	17:00 Uhr Workshop WSET Verkostung
	Di. 23.02.2021	09:00-12:15	Betriebswirtschaftliche Grundlagen Dozent:	13:15-16:30	Betriebswirtschaftliche Grundlagen Dozent:	8		
Modul 15	Mo. 01.03.2021	09:00-12:15	Weinlagerung und Funktion des Weinglases Dozent:	13:15-16:30	Prüfungsvorbereitung Dozent:	8		
	Di. 02.03.2021	09:00-12:15	Prüfungsvorbereitung Dozent:	13:15-16:30	Prüfungsvorbereitung Dozent:	8		
Förderungsfähige AFBG Stunden						240	15	255

Lehrplanung Sommelier IHK inkl. WSET 3 Gastronomie / Handel
 Start: 26.10.2020, Bad Neuenahr-Ahrweiler

Modul	Datum	Zeit	Thema	Zeit	Thema	zu fördernde AFBG UStd.	Stunden Workshop	Workshops & Exkursionen	
PRÜFUNGEN									
	Mi. 03.03.2021	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			285	

Stand: 21.07.2020 (Stundenplanung unter Vorbehalt)