

Lehrplan Commis Sommelier (IWI) | Weinfachberater (IWI)
Start: 21.02.2021, Ahrweiler

Tag	Datum	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Zusatz
So	21.02.21	09:00	Begrüßung/Vorstellungsrunde WSET: Kurseinführung und Verkostungstechnik (WSET) Natürliche Faktoren und menschliche Einflüsse im Weinberg		4 UE à 45 Min	14:15	WSET: Menschliche Faktoren, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen Weißweine: Deutschland, Elsass, Österreich, Ungarn (Tokaj)		4 UE à 45 Min	
Mo	22.02.21	09:00	WSET: Weißweine: Burgund, Loire, Bordeaux Rosé- und Rotweine: Bordeaux, Süd-West und Loire		4 UE à 45 Min	13:15	WSET: Rotweine: Burgund Weiß- und Rotweine: Nördliche Rhône		4 UE à 45 Min	Exkursion Weingut
Di	23.02.21	09:00	WSET: Weiß-, Rosé- und Rotweine: Südliche Rhône und Südfrankreich Rotweine aus Spanien Weißweine aus Spanien und Portugal Rotweine aus Nordspanien Weißweine aus Norditalien		4 UE à 45 Min	13:15	WSET: Weine aus Zentral- und Mittelitalien Rotweine aus Portugal Weine aus Griechenland		4 UE à 45 Min	
So	28.02.21	09:00	WSET: Premium Rotweine der Neuen Welt Premium Weißweine der Neuen Welt		4 UE à 45 Min	13:15	WSET: Regionale Spezialitäten der Neuen Welt		4 UE à 45 Min	
Mo	01.03.21	09:00	WSET: Schaumweine		4 UE à 45 Min	13:15	WSET: Aufgespritzte Weine Prüfungsvorbereitung		4 UE à 45 Min	
Di	02.03.21	09:00	Weinland Deutschland		4 Std.	14:15	Weinland Deutschland		4 Std.	
So	07.03.21	09:00	Allgemeine Getränkekunde		4 Std.	13:15	Allgemeine Getränkekunde		4 Std.	
Mo	08.03.21	10:00	Grundlagen der Kommunikation		4 Std.	14:15	Reklamationsbehandlung		4 Std.	
Di	09.03.21	09:00	Vertiefung Weinland Frankreich		4 Std.	13:15	Vertiefung Weinland Italien		4 Std.	
So	14.03.21	09:00	Verkostungstraining (WSET)		4 Std.	13:15	Prüfung WSET Level 3			
Mo	15.03.21	09:00	Weinservice am Tisch des Gastes		4 Std.	14:15	CS: Getränke- und Weinkartengestaltung WFB: Sortimentsplatzierung		4 Std.	
Di	16.03.21	09:00	Harmonie von Speise & Wein		4 Std.	13:15	Harmonie von Speise & Wein		4 Std.	
So	21.03.21	10:00	CS: Stil & Etikette WFB: Aktiver Verkauf		4 Std.	14:15	CS: Wein- & Käseservice WFB: Aktiver Verkauf		4 Std.	
Mo	22.03.21	09:00	Kalkulation & Deckungsbeitragsrechnung		4 Std.	13:15	Weinland Österreich		4 Std.	
Di	23.03.21	09:00	Verkostungstraining		4 Std.	13:15	Prüfungsvorbereitung		4 Std.	
Mo	12.04.21	09:00	Prüfung Theorie und Praxis		4 Std.	13:15	mündliche Prüfung		4 Std.	
Mo	12.04.21	18:00	Abschlussfeier im IWI		3 Std.					

Stand: 13.7.2020 | FV | Lehrplan unter Vorbehalt

14,5 Tage à 8 Unterrichtsstunden
1,5 Tage Prüfung