

COMMIS SOMMELIÈRE/IER (IWI) INKL. WSET® LEVEL 3

Fachwissen ist in der Top-Gastronomie von großer Bedeutung. Durch ein fundiertes und praxisorientiertes Know-how sind die täglichen Arbeiten im Restaurant einfacher, professioneller und effektiver umzusetzen. Der erfolgreiche Abschluss zum Commis Sommelier (IWI) dokumentiert jedem Arbeitgeber eine besondere Leistungsbereitschaft, Engagement und vor allem perfekte Grundlagen für die Karriere als Sommelière/ier und Maître d'Hôtel.

ZIEL

Ziel des Lehrgangs ist die praxisnahe Vermittlung von Weinsensorik, Weinwissen, Getränke- und Speisenkunde sowie die Arbeiten am Tisch des Gastes.

Dieser Lehrgang wird in enger Zusammenarbeit mit unserem Bildungspartner, der Campus Geisenheim GmbH, angeboten und durchgeführt. Der Lehrgang beinhaltet auch die Vorbereitung auf die international anerkannte WSET®-Level-3-Prüfung (siehe Seite 25).

ZEITLICHE GLIEDERUNG

Teilzeit

Der Lehrgang gliedert sich in vier Schulungseinheiten à drei Tage, eine Schulungseinheit à zwei Tage und zwei Prüfungstage. Dieser Präsenzunterricht ist sehr praxisbezogen und beinhaltet viele Verkostungen, Speisen- und Käseproben und die Vermittlung der praktischen Arbeiten im Restaurant.

DIGITALES LERNEN

Jede/r Teilnehmerin/er kann zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte in der IWI-Lernwelt wiederholen und vertiefen. Das Online-Angebot vervollständigt das Wissen und fordert eine besondere Leistungsbereitschaft. Tutorials, Filmbeiträge, Bildergalerien, Texte und Grafiken stehen jedem Absolventen während des Lehrgangs zur Verfügung.



ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch, Restaurantfachfrau/mann, Hotelfachfrau/mann. Weiterhin wird zugelassen, wer eine gastronomische Berufserfahrung von zwei Jahren nachweisen kann. Auszubildende im dritten Lehrjahr benötigen ein Empfehlungsschreiben des Arbeitgebers.

PRÜFUNG

Die Prüfung zur/zum Commis Sommelière/ier (IWI) wird schriftlich, mündlich und praktisch durchgeführt. Ein hochkarätiger und unabhängiger Prüfungsausschuss aus geprüften Sommeliers, Vertretern von gastronomischen Verbänden und Institutionen sowie der Top-Gastronomie sichern mit ihrer Tätigkeit ein hohes Prüfungsniveau zu.

ABSCHLÜSSE

Commis Sommelière (IWI)

Commis Sommelier (IWI)

WSET® Level 3 Award in Wines



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

TEILNEHMERZAHL	Maximal 18 Personen
GEBÜHREN	3.400,00 € inkl. 120 Unterrichtsstunden, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Verkostungen, E-Learning
PRÜFUNG	300,00 € für Zulassung und Prüfungsabwicklung Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit
TERMINE	21.02.2021 bis 12.04.2021 29.08.2021 bis 11.10.2021
SCHULUNGSORT	International Wine Institute Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler