

## SOMMELIER/IÈRE (IHK) KOMPAKT INKL. WSET® LEVEL 3 GASTRONOMIE/HANDEL



Ein Sommelier gehört zu den Spezialisten im Restaurant oder Weinhandel. Fachkundige Beratung und charmantes Auftreten erwarten Ihre Gäste, betriebswirtschaftliches Handeln sowie gute Mitarbeiterführung fordert der Arbeitgeber vom Genussmanager.

Wenn Sie eine Karriere in der Gastronomie oder im Weinhandel/-vertrieb planen und Ihre Passion der Wein ist, dann bieten wir Ihnen mit diesem Lehrgang den richtigen Kurs an.

Lernen Sie von hochkarätigen und erfahrenen Sommeliers und Fachdozenten ein besonderes Spezialwissen sehr praxisnah und leicht verständlich in unseren modernen Schulungsräumen. Das in Deutschland einzigartige E-Learning für Sommeliers stärkt das gelernte Wissen und fordert eine zusätzliche Leistungsbereitschaft von Ihnen. Für Sie bedeutet das, eine Sommelier-Ausbildung auf höchstem Niveau zu genießen.

Lohn aller Mühen ist die Anerkennung der Fachkompetenz durch das Bestehen der öffentlich-rechtlichen Prüfung als Sommelier (IHK). 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 16 Schulungseinheiten mit jeweils zwei Tagen Präsenzunterricht. 120 Stunden Selbststudium mit Webinaren, Tutorials und Lehrbriefen zum Download erweitern Ihr Wissen.

### 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.

Drei Webinare bereiten auf die IHK-Prüfung vor.

### IWI-EINGANGSTEST

In Ihrem eigenen Interesse können Sie Ihr Wissen testen, bevor Sie sich für eine Anmeldung entscheiden. Wir stellen Ihnen einen Eingangstest online zur Verfügung, bei dem Sie 60 % aller möglichen Punkte erreichen sollten. Fordern Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten an.



<b>TEILNEHMERZAHL</b>	Maximal 18 Personen
<b>GEBÜHREN</b>	4.950,00 € inkl. ca. 32 Tage Präsenzunterricht, E-Learning, zusätzliche Workshops, Online-Tutor, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Verkostungen (ca. 300) und Speisenproben
<b>PRÜFUNG</b>	ca. 600,00 € Prüfungsgebühren der IHK Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit
<b>TERMIN</b>	Start am 26.04.2021
<b>SCHULUNGSSORT</b>	International Wine Institute Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

#### ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN DER IHK

Sie benötigen eine gastronomische bzw. kaufmännische Ausbildung, ein Jahr Berufserfahrung sowie einen Nachweis über ein 14-tägiges Praktikum.

#### PRÜFUNG

Die Prüfung wird von der Industrie- und Handelskammer abgenommen.

#### ABSCHLÜSSE

**Sommelière (IHK) Gastronomie/Handel**

**Sommelier (IHK) Gastronomie/Handel**

**International Sommelier Diploma (IWI)**

**WSET® Level 3 Award in Wines**



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST