

# Assistant Sommelier Fernlehrgang inkl. WSET Level 3

Welcome Paket

## Alles Wichtige zum Lehrgangsstart:

- 1 x Verkostungs-Glas
- 6 x Verkostungsweine
- IWI-Aromarad
- Handout „Lernen im Selbststudium“

| Monat                 | Kursbuch   | Studienbrief  | Webinare  | Web-Based-Training in der IWI-Lernwelt                                     | Onlinetest | Videotutorial                                  | Präsenzphase   |
|-----------------------|--|---|---|--|------------|--|--|
| 1<br>November<br>2021 | SB1:<br>WSET® Level 3<br>und Übungsbuch<br>„Wein verstehen:<br>alles über Stile<br>und Qualitäten“ |   | WEB 0 am 02.11.21<br>18:00 - ca. 19:00 Uhr<br><br>Willkommen im IWI<br>Lernen lernen                  | Verkostung nach WSET®<br>Verkostung nach IWI<br>Tutorials<br>PDF-Dokumente |            |  |  |
| 2<br>Dezember<br>2021 |  | SB2:<br>Kellertechnik und<br>Oenologie, Weinstile,<br>Schaumweine und<br>gespritzte Weine                         | WEB 1 am 07.12.21<br>18:00 - ca. 19:00 Uhr<br><br>Grundlagen der Sensorik<br>(WSET®-Standard)         | Faktoren im Weinbau<br>Weintechnik<br>Weinherstellung<br>PDF-Dokumente     | Übungstest |  |  |
| 3<br>Januar<br>2022   |  | SB3:<br>Weinland Deutschland  |   | Nationales Weinrecht<br>Internationales Weinrecht<br>PDF-Dokumente         | Übungstest |  |  |
| 4<br>Februar<br>2022  |  | SB4:<br>Anbaugebiete in Europa<br>(Frankreich, Österreich)  | WEB 2 am 08.02.22<br>18:00 - ca. 19:00 Uhr<br><br>Weinrecht in Europa<br>(Frankreich, Österreich)     | Herkunft, Rebsorten und<br>Klassifikationen<br>PDF-Dokumente               | Übungstest |  | <u>19.02.2022</u><br>09:00 - 16:30 Uhr<br>PP1: Verkostung WSET®,<br>Sensorik, Rebsorten und<br>Weinstilistik<br><b>Workshop</b><br><br><u>20.02.2022</u><br>09:00 - 16:30 Uhr<br>PP2: Sensorik, Rebsorten,<br>Weinstilistik, Anbaugebiete<br>Europas |
| 5<br>März<br>2022     |  | SB5:<br>Anbaugebiete in Europa<br>(Italien, Spanien, Portugal)  | WEB 3 am 08.03.22<br>18:00 - ca. 19:00 Uhr<br><br>Weinrecht in Europa<br>(Italien, Spanien, Portugal) | Herkunft, Rebsorten und<br>Klassifikationen<br>PDF-Dokumente               |            | Verkostungstraining 1<br>am <b>29.03.2021</b>  |  |
| 6<br>April<br>2022    |  | SB6:<br>Anbaugebiete der Neuen<br>Welt (USA, Kanada, Chile,<br>Argentinien, Südafrika,<br>Australien, Neuseeland) | WEB 4 am 05.04.22<br>18:00 - ca. 19:00 Uhr<br><br>Weinrecht in der Neuen Welt                         | Herkunft, Rebsorten und<br>Klassifikationen<br>PDF-Dokumente               | Übungstest | Verkostungstraining 2<br>am <b>26.04.2021</b>  |  |
| 7<br>Mai<br>2022      |  | SB7:<br>Der Assistent im<br>Restaurant  |   | Weinservice<br>Arbeiten am Tisch des Gastes<br>PDF-Dokumente<br>Tutorials  | Übungstest | Weinservice<br>Arbeiten am Tisch des<br>Gastes | <u>28.05.2022</u><br>09:00 - 16:30 Uhr<br>PP3: Verkostungstraining,<br>Anbaugebiete Europa und der<br>Neuen Welt<br><br><u>29.05.2022</u><br>09:00 - 16:30 Uhr<br>PP4:<br>Prüfung WSET® Level 3<br>Mündliches Fachgespräch                           |

Termine unter Vorbehalt/ 09.12.2020/DL