

## Lehrplanung Assistant Sommelier

Start: 25.04.2022, Ahrweiler



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE  
FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

Tag	Datum	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Zusatz
Mo	25.04.22	09:00	Begrüßung/Vorstellungsrunde Einführung Verkostungstechnik Faktoren im Weinbau		4 Std.	14:15	<b>Rotweibereitung:</b> Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo <b>Weiß-, Rosé- und Süßweibereitung:</b> Riesling, Chenin blanc, Sémillon, Furmint		4 Std.	
Di	26.04.22	09:00	<b>Qualitäts- und Premium Weine:</b> Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot grigio/Pinot gris, Gewürztraminer, Viognier, Albariño Merlot, Cabernet Sauvignon I		4 Std.	13:15	<b>Qualitäts- und Premium Weine:</b> Merlot, Cabernet Sauvignon II Syrah/Shiraz Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, <u>Pinotage</u>		4 Std.	
Mi	27.04.22	09:00	Italien - weiße Rebsorten Italien - rote Rebsorten Schaumweine I		4 Std.	13:15	Schaumweine II Aufgespritzte Weine Wiederholung, Feedback		4 Std.	
Do	19.05.22	09:00	Weinland Deutschland		4 Std.	13:15	Weinland Frankreich		4 Std.	
Fr	20.05.22	09:00	Arbeiten am Tisch des Gastes Wein & Speisen		4 Std.	13:15	13:15 Verkostungsprüfung (Assistant Sommelier) 14:00 Prüfung WSET Level 2 15:15 Mündliche Prüfung (Assistant Sommelier)		4 Std.	
Fr	20.05.22	17:00	Zertifikatsübergabe im IWI							

Stand: 13.07.2021/FV

4,5 Tage à 8 Unterrichtsstunden

0,5 Tag Prüfung