

Commis Sommelière/ier (IWI) inkl. WSET® Level 2 Gastronomie

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'Hotel.

Ziel

Ziel des Lehrgangs ist die praxisnahe Vermittlung von Weinsensorik, Weinwissen, Getränke- und Speisenkunde sowie die Arbeiten am Tisch des Gastes. Der Lehrgang beinhaltet auch die Vorbereitung auf die international anerkannte WSET® Level-2-Prüfung (siehe Seite 31).

Zeitliche Gliederung

Teilzeit

Die Weiterbildung 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.



E-Learning

Jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer kann zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte auf dem IWI Schulungsserver wiederholen und vertiefen. Das E-Learning vervollständigt das Wissen der Teilnehmer und fordert eine besondere Leistungsbereitschaft. Filmbeiträge, Bildergalerien, Texte und Grafiken stehen jedem Absolventen während des Lehrgangs zur Verfügung. Ein Test nach jeder Lerneinheit dokumentiert das gelernte Wissen.



Zulassungsvoraussetzungen

Abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachfrau/mann, Hotelfachfrau/mann, Köchin/Koch. 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.

Auf einen Blick

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

Starttermine

20.02.2022

28.08.2022

Abschlüsse

Commis Sommelière (IWI)

Commis Sommelier (IWI)

WSET® Level 2 Award in Wines



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST