

Sommelière/ier (IHK) · Fernlehrgang

Gastronomie/Handel



Ein Sommelier verfügt über exzellente Kenntnisse in allen Fragen rund um das Thema Wein, steht seinen Gästen bzw. Kunden beratend zur Seite, hat eine Führungsposition im Restaurant bzw. Weinhandel, verwaltet den Weinkeller und bildet Mitarbeiter und Auszubildende aus.

Das Fernstudium ermöglicht Ihnen sich parallel zur Berufstätigkeit auf die Prüfung zum Sommelier vorzubereiten. Legen Sie das Lerntempo fest und erweitern Sie Ihre Fachkenntnisse und Kompetenzen in Sachen Wein.

Auf Ihrem Lehrplan stehen die Weinländer der Welt, aktuelle Trends und Entwicklungen in der Weinwelt, die Aspekte der Sensorik, intensive Verkostungstrainings und allgemeine Getränkekunde sowie Fragen des Weinrechts. Sie setzen sich im Rahmen dieses Lehrgangs aber auch intensiv mit betriebswirtschaftlichen Fragestellungen und dem heute so wichtigen Thema Marketing auseinander.

Die Weiterbildung beinhaltet zeitgemäß gestaltete Studienbriefe, Webinare und eine umfangreiche Lernplattform mit Mediathek. Wenige Präsenzphasen dienen der Verkostungstechnik und der Prüfungsvorbereitung.

Wir stellen Ihnen Mentoren zur Seite, die Sie während des Studiums begleiten und bei vielen fachlichen und organisatorischen Fragen beraten. Die Steuerung Ihres Lernerfolgs wird während der Weiterbildung durch Online-Tests und Fallstudien gewährleistet. Die Abschlussprüfung legen Sie vor dem autonomen Prüfungsausschuss der IHK ab.

Die Vorteile für eine berufsbegleitende Weiterbildung im Fernstudium liegen auf der Hand: Sie bleiben im Job, sammeln so weiter Berufserfahrung und beziehen weiterhin Ihr regelmäßiges Einkommen. Die Reisekosten und Abwesenheitszeiten im Betrieb reduzieren sich auf ein Minimum - was in der heutigen Zeit natürlich aus Sicht der Arbeitgeber eine hohe Bedeutung hat.

Der Fernlehrgang zur Sommelière/zum Sommelier (IHK) gliedert sich in:

Studienbriefe

Insgesamt werden 14 Studienbriefe mit Selbstkontrolle, Überprüfungstest und Tutorengespräch angeboten.

Fallstudien

Durch sieben verschiedene Fallstudien werden Lerninhalte vertieft und anhand von praktischen Beispielen verdeutlicht.

Webinare

Auf dem eigenen Schulungsserver stehen Videos, Unterlagen zum Download, Online-Tests und ein virtuelles Klassenzimmer zur Verfügung. Zu festen Terminen werden Webinare im virtuellen Klassenzimmer stattfinden, um den Kontakt mit den Teilnehmern zu festigen und bestimmte Lerninhalte zu vermitteln. Zusätzlich erhalten Sie im Begrüßungspaket repräsentative Weine zur Verdeutlichung von Rebsorten und Weinstilen.

Online-Verkostungstrainings

Wir bieten Ihnen zusätzliche Online-Verkostungstrainings zu unterschiedlichen Themen an. Rechtzeitig nennen wir Ihnen das Thema und die Weine zum persönlichen Einkauf bei unserem Kooperations-Weinhändler.

Präsenzphasen

Im International Wine Institute treffen sich die Teilnehmer an insgesamt sechs Tagen zu einem intensiven Praxistraining.

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.

Auf einen Blick

Gebühren

3.192,00 € (228,00 € monatlich)

Prüfung

ca. 600,00 € Prüfungsgebühren der IHK
Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit

Starttermine

01.02.2022

01.06.2022

01.10.2022

(Dauer jeweils 14 Monate)

Abschlüsse

Sommelière (IHK) Gastronomie/Handel
Sommelier (IHK) Gastronomie/Handel
International Sommelier Diploma (IWI)