

Lehrplanung Assistant Sommelier
Start: 07.11.2022, Ahrweiler

Tag	Datum	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Zusatz
Mo	07.11.22	09:00	Begrüßung/Vorstellungsrunde Einführung Verkostungstechnik Faktoren im Weinbau		4 Std.	14:15	Rotweibereitung: Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo Weiß-, Rosé- und Süßweibereitung: Riesling, Chenin blanc, Sémillon, Furmint		4 Std.	18:00 Uhr Exkursion Weingut
Di	08.11.22	09:00	Qualitäts- und Premium Weine: Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot grigio/Pinot gris, Gewürztraminer, Viognier, Albariño Merlot, Cabernet Sauvignon I		4 Std.	13:15	Qualitäts- und Premium Weine: Merlot, Cabernet Sauvignon II Syrah/Shiraz Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage		4 Std.	
Mi	09.11.22	09:00	Italien - weiße Rebsorten Italien - rote Rebsorten Schaumweine I		4 Std.	13:15	Schaumweine II Aufgespritete Weine Wiederholung, Feedback		4 Std.	
Do	08.12.22	09:00	Weinland Deutschland		4 Std.	13:15	Weinland Frankreich		4 Std.	
Fr	09.12.22	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	09.12.22	17:00	Zertifikatsübergabe im IWI							

Stand: 13.07.2021/FV

4,5 Tage à 8 Unterrichtsstunden
 0,5 Tag Prüfung