

Schulungsort

International Wine Institute
Wilhelmstraße 20
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Das **International Wine Institute (IWI)** ist eine privatrechtliche Fachschule für Sommeliers. Das IWI bietet erlebnisreiche und innovative Fortbildungsmöglichkeiten, wie z. B. die berufsbegleitenden Lehrgänge zum Commis Sommelier (IWI), Sommelier (IHK), Weinfachberater (IWI) sowie WSET® Level 1 bis 3 an.



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE
FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS



SOMMELIÈRE / SOMMELIER
(IHK) INKL. WSET® LEVEL 3

Zulassungsvoraussetzungen

Abgeschlossene Berufsausbildung in einem anerkannten gastronomischen bzw. kaufmännischen Ausbildungsberuf, ein Jahr Berufserfahrung, die der Fortbildung dienlich sein muss, sowie ein 14-tägiges Praktikum. Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.iwi-sommelier.de

Abschlüsse

Sommelière/Sommelier (IHK)
International Sommelier Diploma (IWI)
WSET® Level 3 Award in Wines

Gebühren

Lehrgang: 6.450,- €* (inklusive umfassende Kursunterlagen, Verkostungen (ca. 400) und Speisenproben, E-Learning, Workshops)

Prüfung: ca. 600,- €* Prüfungsgebühren der IHK

* nach § 4 Nr. 21 Buchstabe a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit

Das IWI Team – Wir sind für Sie da!

(Oben, v. l. n. r.): Alexander Kohnen, Gründer / Sabine Kaisers-Rehm, Sekretärin der Geschäftsführung / Vera Schmickler, Managerin Bildung. (Unten, v. l. n. r.): Daniel Linden, Sachbearbeiter Bildung / Stephanie Zech, Qualitätsmanagement / Jennifer Kunzelmann, Allgemeine Organisation



IWI | INTERNATIONAL WINE PRIVATE INSTITUTE GMBH

Wilhelmstraße 20
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Fon +49 (0)2641 9124590 · Fax +49 (0)2641 9124592
seminare@iwi-sommelier.de
www.iwi-sommelier.de

Blended Learning

- **30 Tage Präsenzunterricht**
- **80 Stunden E-Learning**
- **40 Stunden Workshops**
- **Kursgebühren: 6.450,- €**
- **Starttermine:**
17.10.2022
27.3.2023
16.10.2023

(jeweils in Teilzeit: Unterricht Mo+Di)



Zur Fortbildung

Wer eine Karriere in der gehobenen Gastronomie anstrebt, benötigt fundierte fachpraktische Kenntnisse, Teamfähigkeit und betriebswirtschaftliche Grundlagen. Der Experte in Sachen Getränkeverkauf und Gastberatung ist unangefochten der Sommelier. Seine Passion gehört natürlich dem Kultgetränk Wein mit seiner unterschiedlichen Herkunft, den vielfältigen Ausbaustilen und der Rebsortenstilistik. Fundierte Kenntnisse über Sensorik, Getränkearten, aktive Kundenberatung und Marketing erweitern das eigene Fachwissen und fördern Ihre Karriere.



Einen Schwerpunkt der Fortbildung bildet die Sensorik von Speisen und Wein. Nicht nur die Herstellung eines Weins ist von Bedeutung, sondern auch die Herstellung der Speise. Lernen Sie die wichtigsten Garmethoden und deren geschmackliche Auswirkungen kennen.

Eingangstest

In Ihrem eigenen Interesse können Sie Ihr Wissen testen, bevor Sie sich für eine Anmeldung entscheiden. Wir stellen Ihnen eine Eignungsprüfung online zur Verfügung, bei der Sie 50 % der möglichen Punkte erreichen sollten. **Fordern Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten an!**

Zeitliche Gliederung

Der berufsbegleitende Lehrgang gliedert sich in fünfzehn Schulungseinheiten mit jeweils zwei Tagen Präsenzunterricht. Die Lerneinheiten sind sehr praxisbezogen und beinhalten viele Verkostungen, Speisen und Käseproben. Renommierete nationale und internationale Dozenten vermitteln das theoretische Wissen. Der Lehrgang beinhaltet auch die Vorbereitung auf die international anerkannte WSET®-Level-3-Prüfung.

Fordern Sie den detaillierten Stundenplan an!

E-Mail: kaisers-rehm@iwi-sommelier.de



E-Learning

Jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer muss 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. Im Chatroom steht einmal wöchentlich ein kompetenter Tutor für Fragen und weitere Erklärungen bereit.

Modularer Stundenplan*

Grundlagen: Weinbau und Kellertechnik, Weinsensorik, Harmonie von Speise und Wein, deutsches und internationales Weinrecht

Weinländer in Europa: Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal, Österreich, Schweiz und die östliche Weinwelt

Weinländer in der Neuen Welt

USA und Kanada, Argentinien und Chile, Südafrika, Australien und Neuseeland



Allgemeine Getränkekunde: Alkoholfreie Getränke, Aufgussgetränke, Bier, Spirituosen

Aufgaben des Sommeliers: Menükunde, Kartengestaltung, Weinlagerung, Klassische Servierregeln und -arten, Wein-, Schaumwein- und Käseservice

Weinverkauf und -empfehlung: Betriebswirtschaftliche Grundlagen, Marketing, Grundlagen der Kommunikation, Reklamationsbehandlung, Aktiver Verkauf

* Die Buchung einzelner Module oder Unterrichtstage ist möglich.