

# Sommelière/ier (IHK)

## Gastronomie/Handel

Wer eine Karriere in der gehobenen Gastronomie oder im Weinhandel/-vertrieb anstrebt, benötigt fundierte fachpraktische Kenntnisse, Teamfähigkeit und betriebswirtschaftliche Grundlagen. Der Experte in Sachen Getränkeverkauf und Kundenberatung ist unangefochten der Sommelier. Seine Passion gehört natürlich dem Kultgetränk Wein mit seiner unterschiedlichen Herkunft, den vielfältigen Ausbaumethoden 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.

Exkursionen zu Weinerzeugern stärken das gelernte Wissen und verdeutlichen die Faktoren zur Weinherstellung.

### Zeitliche Gliederung

#### Teilzeit

Der Lehrgang gliedert sich in 15 Schulungseinheiten mit jeweils zwei Tagen Präsenzunterricht. Diese Lerneinheiten sind sehr praxisbezogen und beinhalten viele Verkostungen, Speisen- und Käseproben. Renommierete nationale und internationale Dozenten vermitteln das theoretische Wissen.



### E-Learning

Jeder Teilnehmer kann zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte in der IWI-Lernwelt wiederholen und vertiefen. Das Online-Angebot vervollständigt das Wissen und fordert eine besondere Leistungsbereitschaft. Tutorials, Filmbeiträge, Bildergalerien, Texte und Grafiken stehen jedem Absolventen während des Lehrgangs zur Verfügung.

### IWI Eingangstest

In Ihrem eigenen Interesse können Sie Ihr Wissen testen, bevor Sie sich für eine Anmeldung entscheiden. Wir stellen Ihnen einen kostenlosen Eingangstest online zur Verfügung, bei dem Sie 50 % aller möglichen Punkte erreichen sollten. Fordern Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten an: [seminare@iwi-sommelier.de](mailto:seminare@iwi-sommelier.de)

### Zulassungsvoraussetzungen der IHK

Sie benötigen eine abgeschlossene 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

#### Teilnehmerzahl

Maximal 18 Personen

#### Gebühren

6.450,00 € inkl. 30 Präsenztage mit 240 Ustd., E-Learning, zusätzliche Workshops, Online-Tutor, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Verkostungen (ca. 400) und Speisenproben

#### Prüfung

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

#### Starttermine

27.03.2023  
16.10.2023

#### Abschlüsse

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

Inklusive Exkursionen  
in verschiedene  
Weinregionen

