

Lehrplanung Assistant Sommelier  
Start: 24.04.2023, Ahrweiler

Tag	Datum	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Zusatz
Mo	24.04.23	09:00	Begrüßung/Vorstellungsrunde Einführung Verkostungstechnik Faktoren im Weinbau		4 UE à 45 Min	14:15	<b>Rotweibereitung:</b> Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo <b>Weiß-, Rosé- und Süßweibereitung:</b> Riesling, Chenin blanc, Sémillon, Furmint		4 UE à 45 Min	
Di	25.04.23	09:00	<b>Qualitäts- und Premium Weine:</b> Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot grigio/Pinot gris, Gewürztraminer, Viognier, Albariño Merlot, Cabernet Sauvignon I		4 UE à 45 Min	13:15	<b>Qualitäts- und Premium Weine:</b> Merlot, Cabernet Sauvignon II Syrah/Shiraz Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, <b>Pinotage</b>		4 UE à 45 Min	
Mi	26.04.23	09:00	Italien - weiße Rebsorten Italien - rote Rebsorten Schaumweine I		4 UE à 45 Min	13:15	Schaumweine II Aufgespritzte Weine Wiederholung, Feedback		4 UE à 45 Min	
Do	25.05.23	09:00	Weinland Deutschland		4 UE à 45 Min	13:15	Weinland Frankreich		4 UE à 45 Min	
Fr	26.05.23	09:00	Arbeiten am Tisch des Gastes Wein & Speisen		4 UE à 45 Min	13:15	13:15 Verkostungsprüfung (Assistant Sommelier) 14:00 Prüfung WSET Level 2 15:15 Mündliche Prüfung (Assistant Sommelier)		4 UE à 45 Min	
Fr	26.05.23	17:00	Zertifikatsübergabe im IWI							

Stand: 08.08.2022/VS

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