

Rahmenplan Assistent Sommelier inkl. WSET Level 2 | Start 06.11.2023

	Datum	Zeit	Thema	Zeit	Thema
Modul 1	Mo 06.11.2023	09:00 - 12:15	Begrüßung und Kurseinführung Einführung Verkostungstechnik Faktoren im Weinbau	13:15 - 16:30	Rotweinbereitung: Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo Weiß-, Rosé- und Süßweinbereitung: Riesling, Chenin blanc, Sémillon, Furmint
	Di 07.11.2023	09:00 - 12:15	Qualitäts- und Premium Weine: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris, Gewürztraminer, Viognier, Albariño Merlot, Cabernet Sauvignon I	13:15 - 16:30	Qualitäts- und Premium Weine: Merlot, Cabernet Sauvignon II, Syrah/Shiraz Gamay, Grenache/Garnacha, Malbec, Pinotage
	Mi 08.11.2023	09:00 - 12:15	Italien - weiße Rebsorten Italien - rote Rebsorten Schaumweine I	13:15 - 16:30	Schaumweine II Gespritete Weine Wiederholung, Feedback
Modul 2	Do 07.12.2023	09:00 - 12:15	Weinland Deutschland	13:15 - 16:30	Weinland Frankreich
	Fr 08.12.2023	09:00 - 12:15	Arbeiten am Tisch des Gastes Sensorik von Speise und Wein	13:15 - 16:30	Prüfung Assistent Sommelier (Praktisch) Prüfung WSET Level 2 Prüfung Assistent Sommelier (Mündlich)
				ca. 17:00	Zertifikatsübergabe im IWI

Stand: 14.06.2023 | Termine unter Vorbehalt

4,5 Tage à 8 Unterrichtsstunden

0,5 Tage Prüfung