

# BERUFSSPEZIALIST SOMMELIER (IHK) BERUFSSPEZIALISTIN SOMMELIÈRE (IHK)

## Fernlehrgang | Kursplan Start 04.11.2024



### Ihr Begrüßungspaket zum Lehrgangsstart:

SB0 „Lern- und Arbeitsmethodik | Zugangsdaten zur Lernwelt | 2 x Verkostungs-Gläser | 12 x Verkostungsweine

	STUDIENBRIEF/ MODUL	BEGLEITENDER UNTERRICHT		SELBSTLERNPHASE	
		Webinare	Präsenzphasen	WEB-Based-Training	Fallstudien
November 2024	<b>SB0:</b> Lern- und Arbeitsmethodik  <b>SB1:</b> Einflussfaktoren im Weinbau und Herstellungsmethoden von Wein	<b>WEB0</b> <b>Di 05.11.2024:</b> Willkommen im IWI (18:00 - ca. 18:45 Uhr)  <b>WEB1</b> <b>Di 26.11.2024:</b> Lern- und Arbeitsmethodik (18:00 - ca. 18:45 Uhr)		Digitale Leistungskontrolle 1	
Dezember 2024	<b>SB2:</b> Gäste Beraten, Betreuen und Bewirten I:  Sensorik als Grundlage der zielgruppenorientierten Weinbeschreibung & Kombination von Speise und Wein	<b>WEB2</b> <b>Di 10.12.2024:</b> Sensorik als Grundlage der zielgruppenorientierten Weinbeschreibung (18:00 - 20:15 Uhr)		Digitale Leistungskontrolle 2	<b>FALLSTUDIE 1:</b> Einflussfaktoren im Weinbau, Herstellungsmethoden und Sensorik
Januar 2025	<b>SB3:</b> Weinland Deutschland	<b>WEB3</b> <b>Mo 20.01.2025:</b> Weinkartengestaltung (18:00 - 20:15 Uhr)		Digitale Leistungskontrolle 3	
Februar 2025	<b>SB4:</b> Weinland Frankreich		<b>PRÄSENZPHASE 1</b> <b>So 16.02.2025:</b> Sensorik als Grundlage der zielgruppenorientierten Weinbeschreibung  <b>Mo 17.02.2025:</b> Intensiv-Verkostungstraining Deutschland, Frankreich (jeweils 09:00 - 17:15 Uhr)	Digitale Leistungskontrolle 4	
März 2025	<b>SB5:</b> Management des Restaurantbetriebs I: Rechtliche Grundlagen und Weinrecht	<b>WEB4</b> <b>Di 24.03.2025:</b> Nationales und Internationales Weinrecht (18:00 - 20:15 Uhr)		Digitale Leistungskontrolle 5	
April 2025	<b>SB6:</b> Weinland Italien	<b>WEB5</b> <b>Di 28.04.2025:</b> Weinländer Europas (18:00 - 20:15 Uhr)		Digitale Leistungskontrolle 6	
Mai 2025	<b>SB7:</b> Management des Restaurantbetriebs II: Budgets und Kalkulationen, Wein- und Getränkeeinkauf, Weinkellermanagement	<b>WEB6</b> <b>Mo 26.05.2025:</b> Budget & Kalkulation (18:00 - 20:15 Uhr)			<b>FALLSTUDIE 2:</b> Betriebswirtschaftliche Grundlagen

\* Alle aufgeführten Leistungskontrollen und Fallstudien sind für Teilnehmer\*innen, die durch das Aufstiegs-BAföG gefördert werden, verpflichtend.

	STUDIENBRIEF/ MODUL	BEGLEITENDER UNTERRICHT		SELBSTLERNPHASE	
		Webinare	Präsenzphasen	WEB-Based-Training	Fallstudien
Juni 2025	<b>SB8:</b> Weinland Spanien und Portugal		<b>PRÄSENZPHASE 2</b> <b>So 29.06.2025:</b> Management des Restaurantbetriebs (Budget & Kalkulation, Lagerhaltung, Rechtliche Grundlagen) <b>Mo 30.06.2025:</b> Intensiv-Verkostungstraining Spanien und Italien <i>(jeweils 09:00 - 17:15 Uhr)</i>		<b>FALLSTUDIE 3:</b> Weinländer Europas
Juli 2025	<b>SB9:</b> Marketing	<b>WEB7</b> <b>Di 22.07.2025:</b> Marketing <i>(18:00 - 20:15 Uhr)</i>			<b>FALLSTUDIE 4:</b> Erstellung und Gestaltung von Wein- und Getränkekarten
August 2025	<b>SB10:</b> Allgemeine Getränkekunde	<b>WEB8</b> <b>Mo 25.08.2025:</b> Schaumweine der Welt <i>(18:00 - 20:15 Uhr)</i>			<b>FALLSTUDIE 5:</b> Allgemeine Getränkekunde
September 2025	<b>SB11:</b> Neue Welt I: Weinländer Nord- und Südamerikas		<b>PRÄSENZPHASE 3</b> <b>So 28.09.2025:</b> Allgemeine Getränkekunde (Alkoholfreie Getränke, Bier, Heißgetränke und Spirituosen) <b>Mo 29.09.2025:</b> Marketing und Weinkartengestaltung <i>(jeweils 09:00 - 17:15 Uhr)</i>	Digitale Leistungskontrolle 7	
Oktober 2025	<b>SB12:</b> Neue Welt II: Weinländer Australien, Neuseeland, Südafrika & China	<b>WEB9</b> <b>Mo 20.10.2025:</b> Rebsorten, Böden und Weine der Neuen Welt <i>(18:00 - 20:15 Uhr)</i>			<b>FALLSTUDIE 6:</b> Weinländer der Neuen Welt
November 2025	<b>SB13:</b> Weinländer Österreich, Schweiz und die östliche Weinwelt	<b>WEB10</b> <b>Mo 17.11.2025:</b> Herstellung von Süß- und Likörweinen <i>(18:00 - 20:15 Uhr)</i>		Digitale Leistungskontrolle 8	
Dezember 2025	<b>SB14:</b> Gäste Beraten, Betreuen und Bewirten II: Wein- und Getränkeservice, Gastgespräche und verkaufsorientierte Beratung, Organisation besonderer Anlässe, Durchführung von Mitarbeiterschulungen		<b>PRÄSENZPHASE 4</b> <b>So 14.12.2025:</b> Gäste Beraten, Betreuen und Bewirten (Menu-Planung, Verkaufsgespräch, Mitarbeiterschulungen) <b>Mo 15.12.2025:</b> Prüfungsvorbereitung <i>(jeweils 09:00 - 17:15 Uhr)</i>		<b>FALLSTUDIE 7:</b> Fachgerechte Wein- und Speisenauswahl zu verschiedenen Anlässen und Aufgabenstellungen

\* Alle aufgeführten Leistungskontrollen und Fallstudien sind für Teilnehmer\*innen, die durch das Aufstiegs-BAföG gefördert werden, verpflichtend.

#### Prüfungstermine IHK

Schriftlich Frühjahr 2026: 13.04.2026 und 14.04.2026

Die mündlichen und praktischen Prüfungen finden ca. 8-12 Wochen nach der schriftlichen Prüfung statt. Die Termine werden jeweils zum schriftlichen Prüfungstermin bekanntgegeben.