

IWI-GEPRÜFTER SOMMELIER IWI-GEPRÜFTE SOMMELIÈRE

Fernlehrgang | Kursplan Start 04.11.2024



Ihr Begrüßungspaket zum Lehrgangstart:

SB0 „Lernen im Selbststudium“ | Zugangsdaten zur Lernwelt | 2 x Verkostungs-Gläser | 12 x Verkostungsweine

	STUDIENBRIEF/ MODUL	BEGLEITENDER UNTERRICHT		SELBSTLERNPHASE	
		Webinare	Präsenzphasen	WEB-Based-Training	Fallstudien
November 2024	SB1: Weinbau und Kellertechnik	WEB0 Di 12.11.2024: Willkommen im IWI (18:00 - ca. 19:00 Uhr) WEB1 Mo 02.12.2024: Zeit- und Selbstmanagement (18:00 - ca. 19:00 Uhr)		Überprüfungstest 1 a Überprüfungstest 1 b	
Dezember 2024	SB2: Weinsensorik und Sensorik von Speise und Wein	WEB2 Do 12.12.2024: Grundlagen der Sensorik (18:00 - 19:30 Uhr)		Überprüfungstest 2 a Überprüfungstest 2 b	FALLSTUDIE 1: Weinbau, Kellertechnik und Sensorik
Januar 2025	SB3: Weinland Deutschland	WEB3 Mo 21.01.2025: Nationales und Internationales Weinrecht (18:00 - 19:30 Uhr)		Überprüfungstest 3	
Februar 2025	SB4: Weinland Frankreich		PRÄSENZPHASE 1 So 09.02.2025: Einführung in die Weinsensorik Mo 10.02.2025: Intensivtraining Deutschland, Frankreich (jeweils 09:00 - 16:30 Uhr)	Überprüfungstest 4 a Überprüfungstest 4 b Überprüfungstest 4 c	
März 2025	SB5: Nationales und Internationales Weinrecht	WEB4 Di 25.03.2025: Weinländer Europas (18:00 - 19:30 Uhr)		Überprüfungstest 5	
April 2025	SB6: Weinländer Österreich, Schweiz und die östliche Weinwelt			Überprüfungstest 6 a Überprüfungstest 6 b	
Mai 2025	SB7: Weinland Italien	WEB5 Di 19.05.2025: Herstellung von Süß- und Likörweinen (18:00 - 19:30 Uhr)		Überprüfungstest 7	

	STUDIENBRIEF/ MODUL	BEGLEITENDER UNTERRICHT		SELBSTLERNPHASE	
		Webinare	Präsenzphasen	WEB-Based-Training	Fallstudien
Juni 2025	SB8: Weinland Spanien und Portugal			Überprüfungstest 8	FALLSTUDIE 2: Weinländer Europas
Juli 2025	SB9: Neue Welt I: Weinländer Nord- und Südamerikas	WEB6 Mo 21.07.2025: Gestaltung von Menus und Weinkarten (18:00 - 19:30 Uhr)	PRÄSENZPHASE 2 So 06.07.2025: Intensivtraining Österreich, Schweiz und die östliche Weinwelt Mo 07.07.2025: Intensivtraining Spanien und Italien (jeweils 09:00 - 16:30 Uhr)	Überprüfungstest 9	FALLSTUDIE 3: Weinländer der südlichen Hemisphäre
August 2025	SB10: Neue Welt II: Weinländer Australien, Neuseeland, Südafrika & China	WEB7 Mo 18.08.2025: Rebsorten, Boden und Weine der Neuen Welt (18:00 - 19:30 Uhr)		Überprüfungstest 10	
September 2025	SB11: Allgemeine Getränkekunde	WEB8 Mo 23.09.2025: Alles was prickelt - Schaumweine der Welt (18:00 - 19:30 Uhr)		Überprüfungstest 11 a Überprüfungstest 11 b	FALLSTUDIE 4: Allgemeine Getränkekunde
Oktober 2025	SB12a: Der Sommelier im Restaurant SB12b: Der Sommelier im Handel - je nach Fachrichtung -			Fachrichtung Gastro: Überprüfungstest 12 a Fachrichtung Handel: Überprüfungstest 12 b	FALLSTUDIE 5: Fachgerechte Wein- und Speisenauswahl zu verschiedenen Anlässen und Aufgabenstellungen
November 2025	SB13: Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing	WEB9 Mo 25.11.2025: Kalkulation (18:00 - 19:30 Uhr)		Überprüfungstest 13 a Überprüfungstest 13 b	FALLSTUDIE 6: Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing
Dezember 2025	SB14: Weinverkauf und Weinempfehlung		PRÄSENZPHASE 3 So 11.01.2026: Verkaufsgespräche, Menükartengestaltung und Allgemeine Getränkekunde Mo 12.01.2026: Prüfungsvorbereitung (jeweils 09:00 - 16:30 Uhr)	Fachrichtung Gastro: Überprüfungstest 14 a Fachrichtung Handel: Überprüfungstest 14 b	FALLSTUDIE 7a/b: Weinverkauf

Prüfungstermine

Schriftlich:	16.04.2026
Mündlich und Praktisch:	17.04.2026