

IWI-GEPRÜFTE SOMMELIÈRE IWI-GEPRÜFTER SOMMELIER

Fernlehrgang | Kursplan | Start 03.02.2025



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
Februar 2025	SB0: Lern- und Arbeitsmethodik SB1: Einflussfaktoren im Weinbau und Herstellungsmethoden von Wein	WEB0 Di, 04.02.2025: Willkommen im IWI (18:00 - ca. 18:45 Uhr) WEB1 Mo, 24.02.2025: Lern- und Arbeitsmethodik (18:00 - ca. 18:45 Uhr)		Digitale Leistungskontrolle 1	
März 2025	SB2: Gäste Beraten, Betreuen und Bewirten I: Sensorik als Grundlage der zielgruppenorientierten Weinbeschreibung & Kombination von Speise und Wein	WEB2 Mo, 10.03.2025: Sensorik als Grundlage der zielgruppenorientierten Weinbeschreibung (18:00 - 20:15 Uhr)		Digitale Leistungskontrolle 2	FALLSTUDIE 1: Einflussfaktoren im Weinbau, Herstellungsmethoden und Sensorik
April 2025	SB3: Weinland Deutschland	WEB3 Di, 15.04.2025: Weinkartengestaltung (18:00 - 20:15 Uhr)		Digitale Leistungskontrolle 3	
Mai 2025	SB4: Weinland Frankreich		PRÄSENZPHASE 1 So, 18.05.2025: Sensorik als Grundlage der zielgruppenorientierten Weinbeschreibung Mo, 19.05.2025: Intensiv-Verkostungstraining Deutschland, Frankreich (jeweils 09:00 - 17:15 Uhr)	Digitale Leistungskontrolle 4	
Juni 2025	SB5: Management des Restaurantbetriebs I: Rechtliche Grundlagen und Weinrecht	WEB4 Mo, 23.06.2025: Nationales und Internationales Weinrecht (18:00 - 20:15 Uhr)		Digitale Leistungskontrolle 5	
Juli 2025	SB6: Weinland Italien	WEB5 Mo, 14.07.2025: Weinländer Europas (18:00 - 20:15 Uhr)		Digitale Leistungskontrolle 6	
August 2025	SB7: Management des Restaurantbetriebs II: Budgets und Kalkulationen, Wein- und Getränkeeinkauf, Weinkellermanagement	WEB6 Di, 19.08.2025: Budget & Kalkulation (18:00 - 20:15 Uhr)			FALLSTUDIE 2: Betriebswirtschaftliche Grundlagen

	STUDIENBRIEF/ MODUL	BEGLEITENDER UNTERRICHT		SELBSTLERNPHASE	
		Webinare	Präsenzphasen	WEB-Based-Training	Fallstudien
September 2025	SB8: Weinland Spanien und Portugal		PRÄSENZPHASE 2 So, 14.09.2025: Management des Restaurantbetriebs (Budget & Kalkulation, Lagerhaltung, Rechtliche Grundlagen) Mo, 15.09.2025: Intensiv-Verkostungstraining Spanien und Italien <i>(jeweils 09:00 - 17:15 Uhr)</i>		FALLSTUDIE 3: Weinländer Europas
Oktober 2025	SB9: Marketing	WEB7* Di, 21.10.2025: Marketing <i>(18:00 - 20:15 Uhr)</i>			FALLSTUDIE 4: Erstellung und Gestaltung von Wein- und Getränkekarten
November 2025	SB10: Allgemeine Getränkekunde	WEB8 Di, 18.11.2025: Schaumweine der Welt <i>(18:00 - 20:15 Uhr)</i>			FALLSTUDIE 5: Allgemeine Getränkekunde
Dezember 2025	SB11: Neue Welt I: Weinländer Nord- und Südamerikas		PRÄSENZPHASE 3* So, 07.12.2025: Allgemeine Getränkekunde (Alkoholfreie Getränke, Bier, Heißgetränke und Spirituosen) Mo 08.12.2025: Marketing und Weinkartengestaltung <i>(jeweils 09:00 - 17:15 Uhr)</i>	Digitale Leistungskontrolle 7	
Januar 2026	SB12: Neue Welt II: Weinländer Australien, Neuseeland, Südafrika & China	WEB9 Di, 20.01.2026: Rebsorten, Böden und Weine der Neuen Welt <i>(18:00 - 20:15 Uhr)</i>			FALLSTUDIE 6: Weinländer der Neuen Welt
Februar 2026	SB13: Weinländer Österreich, Schweiz und die östliche Weinwelt	WEB10 Di, 24.02.2026: Herstellung von Süß- und Likörweinen <i>(18:00 - 20:15 Uhr)</i>		Digitale Leistungskontrolle 8	
März 2026	SB14: Gäste Beraten, Betreuen und Bewirten II: Wein- und Getränkeservice, Gastgespräche und verkaufsorientierte Beratung, Organisation besonderer Anlässe, Durchführung von Mitarbeiterschulungen		PRÄSENZPHASE 4 So, 22.03.2026: Gäste Beraten, Betreuen und Bewirten (Menu-Planung, Verkaufsgespräch, Mitarbeiterschulungen) Mo, 23.03.2026: Prüfungsvorbereitung <i>(jeweils 09:00 - 17:15 Uhr)</i>		FALLSTUDIE 7: Fachgerechte Wein- und Speisenauswahl zu verschiedenen Anlässen und Aufgabenstellungen

* Die Teilnahme an Webinar 7 sowie an der Präsenzphase 3 sind optional und Sie entscheiden, ob Sie kostenfrei an diesen Seminaren teilnehmen möchten.

Prüfungstermine

Schriftlich: 16.04.2026
Mündlich und Praktisch: 17.04.2026