



# ASSISTANT SOMMELIÈRE/-IER inkl. WSET® Level 3

## Kursplan | Fernlehrgang | Start 03.03.2025



**Ihr Begrüßungspaket zum Lehrgangstart:** Handout „Lernen im Selbststudium“ | WSET® Level 3 Kursunterlagen | Zugangsdaten zur Lernwelt | 1 x Verkostungs-Glas | 5 x Verkostungsweine

	Kursbuch/ Studienbrief	Webinare	Präsenzphasen
März 2025	<b>Kursbuch:</b> WSET® Level 3 „Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten“	<b>WEB0</b> <b>Do, 06.03.2025:</b> Willkommen im IWI, Lernen Lernen (18:00 - 19:00 Uhr)	
April 2025	<b>SB1:</b> „Der Assistent im Restaurant“	<b>WEB1</b> <b>Do, 10.04.2025:</b> Der Assistent (18:00 - 19:00 Uhr)	
Mai 2025	<b>SB2:</b> „Arbeiten am Tisch des Gastes“		<b>PRÄSENZPHASE 1</b> <b>Sa, 10.05.2025:</b> Verkostung WSET®, Weinbau und Kellertechnik <b>So, 11.05.2025:</b> Rebsorten und Weinstile aus Frankreich (jeweils 09:00 - 17:00 Uhr)
Juni 2025	<b>SB3:</b> „Weinland Deutschland“	<b>WEB2</b> <b>Do, 26.06.2025:</b> Weißweine aus Deutschland, Österreich, dem Elsass und Tokaj (18:00 - 20:00 Uhr)	
Juli 2025	<b>SB4:</b> „Sensorik von Speise und Wein“	<b>WEB3</b> <b>Do, 24.07.2025:</b> Sensorik von Speise und Wein (18:00 - 19:00 Uhr)	
August 2025		<b>WEB4</b> <b>Do, 21.08.2025:</b> Gespirtete Weine (18:00 - 20:00 Uhr)	
September 2025			<b>PRÄSENZPHASE 2</b> <b>Sa, 27.09.2025:</b> Rebsorten und Weinstile aus Spanien, Portugal und Italien, Schaumweine <b>So, 28.09.2025:</b> Rebsorten und Weinstile der Neuen Welt (jeweils 09:00 - 17:00 Uhr) <b>PRÜFUNGSTAG:</b> <b>Mo, 29.09.2025:</b> Prüfung WSET® Level 3 und Mündliches Fachgespräch



# ASSISTANT SOMMELIÈRE/-IER inkl. WSET® Level 3

## Verkostungsübersicht | Fernlehrgang | Start 03.03.2025

---

### WEBINAR 2

Do, 12.06.2025 | 18:00 - 19:30 Uhr

Weißweine aus Deutschland, Österreich, dem Elsass und Tokaj

### VERKOSTUNGSWEINE:

### WEBINAR 3

Do, 24.07.2025 | 18:00 - 19:30Uhr

Sensorik von Speise und Wein

### VERKOSTUNGSWEINE:

### WEBINAR 4

Do, 28.08.2025 | 18:00 - 19:30Uhr

Gespritzte Weine

### VERKOSTUNGSWEINE:

---