

# SOMMELIER (IHK)

## Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in deinen Lehrgang, erste Schritte in deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie du dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie du mit „Zeitfressern“ umgehst

## DIE HERSTELLUNG VON WEIN – EINFÜHRUNG & GRUNDLAGEN

### Die Grundlagen der Oenologie: Vom Weinberg in den Weinkeller

Die Rebe; Klima, Wetter & Boden sowie weitere natürliche Einflüsse; Krankheiten und Schädlinge; Weinbau; Weißwein- und Rotweinherstellung; Kellertechnik

## SENSORIK UND HARMONIE VON SPEISEN UND WEIN

### Sensorik – Die Grundlage der systematischen Weinbeschreibung

Einführung in das Wechselspiel der menschlichen Sinnesorgane; allgemeine Rebsortenkunde; Verkosten und Prüfen nach verschiedenen Schemata; Weinfehler; Faustregeln und Kombinationen; Schaumwein, Schokolade, Wasser und die Harmonie zum Wein

### Harmonie von Speisen und Wein

Kombination von Wein und Speisen: Praxisfälle und Experimente; Das Kombinieren und der Weg zur Weinbeschreibung mit Hilfe der Verkostungsschemata

### Wein und Käse – die perfekte Kombination

Käseherstellung, Käsearten, Zusammenspiel von Käse und Wein

## DIE WEINLÄNDER EUROPAS I: FRANKREICH, ITALIEN UND IBERISCHE HALBINSEL

### Frankreich und seine Weine

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, französische Weingesetzgebung und die Besonderheit der Etiketten, Klassifizierung und Weinstile, Anbauggebiete

### Italienische Weine

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, italienische Weingesetzgebung, landestypische Etikettenangaben, Klassifikationen und Weinstile, Anbauggebiete

### Die Iberische Halbinsel – Weine aus Spanien und Portugal

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, besondere Weingesetzgebung, Klassifikationen und Weinstile, Anbauggebiete

## MARKETING UND BETRIEBSWIRTSCHAFT IN DER WEINWELT

### Kaufmännische Grundlagen für Sommeliers

Betriebswirtschaftliche, rechtliche und steuerliche Aspekte, Marketing in der Weinwirtschaft

## DIE WEINLÄNDER EUROPAS II: MITTEL- UND OSTEUROPA

### Weine aus Deutschland und Österreich

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, besondere Weingesetzgebung, Klassifizierung und Weinstile, Anbauggebiete, landestypische Etikettenangaben

## SCHAUM-, SÜSSWEINE, AUFGESPRITETE WEINE

### Aperitif und Digestif auf Weinbasis: Schaum-, Süß- & aufgespritete Weine

Herstellungsverfahren, Klassifizierung und Weinstile, rechtliche Besonderheiten, aktuelle Trends und Entwicklungen

## DIE NEUE WELT

### Neue Welt I: Weine aus Nord- und Südamerika

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, besondere Weingesetzgebung, landestypische Etikettenangaben, Klassifizierung und Weinstile, Anbauggebiete

### Neue Welt II: Südafrika, China, Australien & Neuseeland als Weinländer

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, besondere Weingesetzgebung, landestypische Etikettenangaben, Klassifizierung und Weinstile, Anbauggebiete

## GETRÄNKEKUNDE

### Die Allgemeine Getränkekunde – Fachkunde für Sommeliers

Spirituosen: Herstellung und die unterschiedlichen Produkte; Liköre und ihre Herstellung; Kaffee, Tee und Kakao; Mineralwasser, Säfte, Limonaden und andere alkoholfreie Getränke, Bier und seine Herstellung, verschiedene Sorten, Craft und Trends

## SOMMELIER IM HANDEL/ RESTAURANT

### Das Aufgabenfeld des Sommeliers: Die Fachrichtung Restaurant

Aufgaben, Abläufe & professionelles Auftreten; Knigge im Restaurant, Arbeiten am Tisch des Gastes, Weinkeller und -pflege, Menükunde, Wein- und Speisekartengestaltung

### Das Aufgabenfeld des Sommeliers: Die Fachrichtung Handel

Aufgaben, Abläufe & professionelles Auftreten; Knigge im Handel, Weinservice & Gläserkunde, Weinkeller und -pflege, Organisation und Durchführung von Weinproben, Sortimentsgestaltung und -ausrichtung

### Die Bedeutung von Wein und Gesundheit

Soziale Verantwortung, Wein und seine Wirkungsweise

### Intensivtraining: Weinservice und Weinempfehlung im Restaurant

Servicearten und die Weinempfehlung

### Intensivtraining: Kundenberatung und die kommentierte Weinprobe im Weinhandel

Beratungskompetenzen, Umgang mit dem Kunden und Weinproben

## DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Fallstudie (FS)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)		Präsenzphase (PP)
Dein <b>WELCOME</b> Paket der Deutschen Hotelakademie				WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
1	<b>SB 1:</b> Die Grundlagen der Oenologie: Vom Weinberg in den Weinkeller	<b>OT 1:</b> Oenologie				<b>PP 1:</b> Intensivtraining Sensorik <i>1 Tag</i>
2	<b>SB 2:</b> Sensorik – Die Grundlage der systematischen Weinbeschreibung			<b>WEB 1:</b> Wein und Käse – die perfekte Kombination	<b>WBT 1:</b> Harmonie von Speisen und Wein	<b>PP 2:</b> Verkostungstraining I: Frankreich, Italien, Iberische Halbinsel <i>1 Tag</i>
3	<b>SB 3:</b> Frankreich und seine Weine	<b>OT 2:</b> Frankreich		<b>WEB 2:</b> Frankreich und seine Vielfalt		<b>PP 3:</b> Verkostungstraining II: Deutschland; Schaum-, Süß- und aufgespritzte Weine <i>1 Tag</i>
4	<b>SB 4:</b> Italienische Weine	<b>OT 3:</b> Italien				<b>PP 4:</b> Verkostungstraining III: Neue Welt <i>1 Tag</i>
5	<b>SB 5:</b> Die Iberische Halbinsel – Weine aus Spanien und Portugal	<b>OT 4:</b> Spanien und Portugal		<b>WEB 3:</b> Weine aus Italien, Spanien & Portugal		<b>PP 5:</b> Verkostungstraining IV: Spirituosen und Cocktails <i>1 Tag</i>
6	<b>SB 6:</b> Kaufmännische Grundlagen für Sommeliers	<b>OT 5:</b> Kaufmännische Grund- lagen für Sommeliers	<b>FS 1:</b> Wein und Marketing			<b>PP 6a:</b> Intensivtraining: Weinservice und Weinempfehlung im Restaurant <i>1 Tag</i>
7	<b>SB 7:</b> Weine aus Deutschland und Österreich	<b>OT 6:</b> Deutschland	<b>FS 2:</b> Europäische Weine	<b>WEB 4:</b> Deutschland und andere europäische Weinländer		<b>PP 6b:</b> Intensivtraining: Kundenberatung und die kommentierte Weinprobe im Wein- handel <i>1 Tag</i>
8	<b>SB 8:</b> Aperitif und Digestif auf Weinbasis: Schaum-, Süß- & aufgespritzte Weine	<b>OT 7:</b> Schaum-, Süß- & aufgespritzte Weine		<b>WEB 5:</b> Prickelnd, süß und hochprozentig: Schaum-, Süß- & aufgespritzte Weine		
9	<b>SB 9:</b> Neue Welt I: Weine aus Nord- und Südamerika			<b>WEB 6:</b> Neue Welt		
10	<b>SB 10:</b> Neue Welt II: Südafrika, China, Aust- ralien & Neuseeland als Weinländer	<b>OT 8:</b> Neue Welt	<b>FS 3:</b> Weine der neuen Welt			
11	<b>SB 11:</b> Die Allgemeine Getränkekunde – Fachkunde für Sommeliers	<b>OT 9:</b> Allgemeine Getränkekunde		<b>WEB 7:</b> Trends und Entwicklung I: Bier		
12			<b>FS 4:</b> Alkoholfreie Getränke		<b>WBT 2:</b> Trends und Entwick- lung II: Spirituosen	
13	<b>SB 12a:</b> Das Aufgabenfeld des Sommeliers: Die Fachrichtung Gastronomie  <b>SB 12b:</b> Das Aufgabenfeld des Sommeliers: Die Fachrichtung Handel		<b>FS 5a:</b> Das Arbeiten am Tisch des Gastes  <b>FS 5b:</b> Die Weinprobe	<b>WEB 8:</b> Die Bedeutung von Wein und Gesundheit		
14				<b>WEB 9:</b> Prüfungs- vorbereitung	<b>WBT 3a:</b> Verkaufsgespräche und Empfehlungen im Service  <b>WBT 3b:</b> Weinproben und das Verkaufen im Handel	Die Präsenzphasen sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

### PRÜFUNGSVORBEREITUNG AUF DIE IHK-PRÜFUNG