

## GEPRÜFTER SOMMELIER / GEPRÜFTE SOMMELIÈRE

Mit Abschluss dieser Fortbildungsprüfung soll festgestellt werden, ob Sie notwendigen Qualifikationen besitzen, um die Aufgaben eines Geprüften Sommeliers wahrzunehmen, wozu insbesondere Kenntnisse der nationalen und internationalen Weine und Spirituosen, der betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge und der verkaufsrelevanten Aktivitäten in Verbindung mit den Weinangeboten in der Gastronomie und/oder im Weinhandel gehören.

---

## INFORMATIONEN ZUR IHK-FORTBILDUNGSPRÜFUNG

### 1. Zulassungsvoraussetzungen

Zur Prüfung in den Prüfungsteilen „Schriftliche Prüfung“ und „Mündliche Prüfung“ in der **Fachrichtung „Gastronomie“** ist zuzulassen, wer

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten dreijährigen gastronomischen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder
  2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder
  3. eine mindestens fünfjährige Berufspraxis
- nachweist.

Zur Prüfung in den Prüfungsteilen „Schriftliche Prüfung“ und „Mündliche Prüfung“ in der **Fachrichtung „Handel“** ist zuzulassen, wer

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten kaufmännischen Ausbildungsberuf oder im anerkannten Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder

2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung im einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder
  3. eine mindestens fünfjährige Berufspraxis
- nachweist.

Zur Prüfung im Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ ist zuzulassen, wer ein Praktikum von mindestens 140 Stunden in einem Weingut nachweist.

Ziel des Praktikums soll die Kenntnis der wesentlichen Aspekte der Arbeit eines Winzers sein; dazu gehören insbesondere Weinbau, Kellertechnik, Marketing und Vertrieb.

## **2. Gliederung der Prüfung / Prüfungsfächer**

Die Prüfung wird schriftlich, mündlich und praktisch durchgeführt.

### Schriftliche Prüfung

1. Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing
2. Allgemeine Getränkekunde
3. Weinkunde
4. Weinverkauf und Weinempfehlung

### Mündliche Prüfung

Die mündliche Prüfung wird in Form eines Fachgesprächs durchgeführt, das sich inhaltlich auf alle Qualifikationsschwerpunkte der schriftlichen Prüfung beziehen kann.

### Praktische Prüfung (schriftlich, mündlich und praktisch)

1. Vorbereiten und Durchführen sämtlicher Weinservierarten und fachkundige Verwendung von Getränken und Gläsern
2. Verkosten und Beurteilen von Wein und Spirituosen nach internationalen Standards
3. Gewandtes Auftreten (Rhetorik, Umgangsformen, äußeres Erscheinungsbild)

### in der **Fachrichtung „Gastronomie“:**

4. Ein- und Verkauf von Wein im Restaurant, Sortimentsgestaltung und Platzierung
5. Verkauf und Beratung von Wein zu Speisen

in der **Fachrichtung „Handel“:**

4. Ein- und Verkauf von Wein im Groß- und Einzelhandel; Sortimentsgestaltung und Platzierung
5. Beratung von Wein zu Speisen,

### **3. Prüfungsgebühr**

Die Prüfungsgebühr beträgt derzeit EUR 440,-- zzgl. einer Materialgebühr.

### **4. Prüfungstermine / Fristen**

Die Prüfung wird von der IHK für München und Oberbayern einmal jährlich angeboten. Alle für die Prüfung wichtigen Termine können Sie dem Merkblatt „Terminvorschau“ unter „FAQs rund um die Fortbildungsprüfung“ entnehmen.

### **5. Lehrgangsträger**

Diese Liste enthält die uns bekannten Bildungsträger, die auf diese Prüfung vorbereiten. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und hat keinen Empfehlungscharakter. Über die Qualität der jeweiligen Vorbereitungsmaßnahme können wir keine Aussage treffen. Wir empfehlen Ihnen aber, dass Sie sich vorab bei den in Frage kommenden Bildungsträgern über die Unterrichtsinhalte und -methoden sowie über die Referenzen der eingesetzten Trainer / Dozenten informieren.

Die Lehrgangstermine und -kosten sind bei den Bildungsträgern zu erfragen.

IHK-Gesellschaft für Berufs- und Weiterbildung mbH

Frau Astrid Zieglmeier

Orleansstraße 10 - 12

81669 München

Tel.: 089/5116-5212

Fax: 0 89/5116-85212

<http://www.ihk-akademie-muenchen.de>

e-mail: [astrid.zieglmeier@muenchen.ihk.de](mailto:astrid.zieglmeier@muenchen.ihk.de)

Vor Abschluss eines Vertrages über die Fortbildung sollten Sie die Zulassung zur Prüfung bei der IHK abklären. Wir benötigen hierzu folgende Unterlagen:

- Angaben, welcher Prüfungsabschluss und –termin angestrebt wird
- Lebenslauf
- Kopie des Gesellenbriefes
- detaillierte Nachweise über dienliche Berufspraxis
- detaillierter Praktikumsnachweis (falls schon vorhanden)