

## **Gepr. Sommelier/-ière, berufsbegleitend**

### **Ihr Einstieg in die internationale Sommelierie!**

#### **Nutzen**

---

Unser Prüfungslehrgang bildet die Voraussetzung für den kompetenten Umgang mit Wein. Der Sommelier findet vielfältige Einsatzmöglichkeiten in der Gastronomie, dem F&B und allen Formen des Weinhandels. Das Verständnis für Wein als wichtiges natürliches Lebensmittel, als Genuss- und Wirtschaftsgut auszubilden, ist das Ziel dieser Fortbildung. Die Verkostung gereifter, grosser Bordeaux, Burgunder und Rieslinge gehört als wichtige Erkennung von Qualität und Potential in unsere Weiterbildung zum geprüften Sommelier. Der gemeinsame Besuch in einem besonderen Restaurant rundet die Fortbildung ab.

#### **Zielgruppe**

---

Dieser Prüfungslehrgang richtet sich an Sommeliers sowie berufserfahrene Mitarbeiter/-innen aus den Bereichen der Gastronomie, Weinakademiker, F&B, Weinhandel, Weingüter, Im- und Export.

#### **Veranstaltungsinhalt im Überblick**

---

Diese praxisorientierte Weiterbildung zum geprüften Sommelier vermittelt Ihnen ein fundiertes Wissen und Verständnis für Wein als wichtiges natürliches Lebensmittel, als Genuss- und Wirtschaftsgut. Die Verkostung gereifter, großer Bordeaux, Burgunder und Rieslinge runden als wichtige Erkennung von Qualität und Potential diese Weiterbildung ab, ebenso wie ein gemeinsamer Besuch in einem besonderen Restaurant. In unserem Prüfungslehrgang zum Gepr. Sommelier/-ière erwerben Sie:

- Profunde Kenntnisse zu nationalen und internationalen Weinen und Spirituosen sowie Wein und Spirituosen auf Qualität und Typizität zu verkosten und zu beurteilen
- Ein umfassendes Verständnis für Wein als wichtiges natürliches Lebensmittel, als Genuss- und Wirtschaftsgut
- Verständnis für Weinbau und Kellertechnik
- Professionalität, um sämtliche Weinservierarten vorzubereiten und durchzuführen sowie Getränke und Gläser fachkundig zu verwenden
- Praktisches Wissen zu Themen wie dem Ein- und Verkauf von Weinen im Restaurant oder Groß- und Einzelhandel sowie der Sortimentsgestaltung und Platzierung

Zwei Merkmale zeichnen unsere Sommelier Weiterbildung besonders aus:

- Die Unterrichtsqualität, die wir mit unserem erfahrenen Dozententeam für Sie gewährleisten
- Der Praxisbezug durch eine Vielzahl an Verkostungen sowie Exkursionen zu prominenten Unternehmen der Branche

## **Zulassungsvoraussetzung**

---

Informationen zur Prüfung Merkblatt

Informationen zur Prüfung Zulassungsvoraussetzungen

Informationen zur Prüfung Allgemein

## **Veranstalter**

---

IHK Akademie für München und Oberbayern

## **Die Veranstaltung enthält folgende Termine**

---

## 1. Termin

**Datum**

07.10.2019 - 07.04.2020

**Ort**

München

**freie Plätze**

Plätze frei

**Dauer**

ca. 420 Unterrichtsstunden  
berufsbegleitend

**Termininformationen**

Montag und Dienstag von 10:00-17:15 Uhr bzw. 9:00-16:15 Uhr  
teilweise Mittwoch von 9:00-16:15 Uhr  
Die erste und letzte Woche ist immer eine Vollzeit Woche.

**Preisinformationen**

inkl. 250,- Studienmaterial  
zzgl. Prüfungsgebühr

**Anmeldeinformationen**

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.

**Anmeldung erwünscht bis:**

01.10.2019

**Organisatorische Hinweise**

IHK Akademie München sowie Exkursionen

**Veranstaltungskurzzeichen**

SOM-TZ-019-02

## Preis

---

7.500,00 €

inkl. 250,- Studienmaterial  
zzgl. Prüfungsgebühr

## Veranstaltungsinhalt im Detail

## Weinkunde

- Die Arbeit des Winzers in der Natur
- Die Arbeit des Kellermeisters
- Sensorik
- Zugang und Erkennung der Qualität, Sensorik; unter anderem am Beispiel gereifte Weine
- Schaumwein
- Weinbauländer: Schwerpunkt Europa mit Deutschland, Frankreich, Österreich, Italien, Spanien, Portugal etc.
- Weinbauländer: Übersee mit Australien, Neuseeland, Südafrika, Nord- und Südamerika
- Östliche Weinwelt: Ungarn, Bulgarien, Griechenland etc.
- Weinbeschreibung
- Qualitätssicherung

## Getränk Kunde

- Spirituosen
- Bier
- Alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee

## Weinverkauf

- Im Restaurant:
  - Arbeiten am Tisch des Gastes
  - Menükunde, wir kochen zum Wein
  - Weinkartenerstellung, Weinkellerpflege
  - Käse, Zigarre, Schokolade
- Im Weinhandel:
  - Verkaufsgespräche führen
  - die unterschiedlichen Formen des Weinverkaufs

## Betriebswirtschaftliche Grundlagen

- Wein und Wirtschaftlichkeit
- Grundlagen der Betriebswirtschaft
- Marketing
- Veranstaltungen
- Ethik
- Social Media
- Markenbildung

## Downloads + Links

### Förderung

[Fördermöglichkeiten](#)

[Bafögrechner](#)

### weitere Informationen

[TOP-Chance für Eure Spitzenmitarbeiter](#)

[Masterclass Bordeaux, rechtes Ufer](#)

[Fit für den Fachwirt](#)

[Fit für den Fachwirt Online](#)

### Gesamtsumme

---

7.500,00 €

Geld zurück vom Staat:

Mit dem Aufstiegs-Bafög erhalten Sie einen Zuschuss bis zu **4.640 €**

[Bafögrechner](#)

### IHK Akademie München

---

Orleansstraße 10-12  
81669 München

### Kontakt und Ansprechpartner

---



**Studienmanagerin**

**Astrid Löwenberg**

+49 89 5116 5212

Loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de