

ZERTIFIKATSLEHRGANG

Junior Sommelier/-ière IHK, Vollzeit

Der erste Schritt zur qualifizierten Sommeliersausbildung

Nutzen

Die Weinszene hat sich in den letzten 20 Jahren mit Tempo entwickelt. Nach wie vor zählt in dieser Branche Erfahrung und fundiertes Wissen zum wichtigsten Rüstzeug, um den Ansprüchen der engagierten Gastronomie gerecht zu werden. Hinzu kommt, dass Wein ein wichtiger Wirtschaftsfaktor ist, mit dem sich ein Gastronom gute Umsätze und ein noch besseres Image verschaffen kann. Dieses Praxistraining ist als Vorbereitung auf den Prüfungslehrgang "Gepr. Sommelier/-ière" geeignet. Dient aber ebenso als optimale Orientierungshilfe für alle Mitarbeiter in der Gastronomie.

Zielgruppe

Sommelier/ières Einsteiger, Weinakademiker, Mitarbeiter der Gastronomie / Hotellerie, Quereinsteiger, Unternehmer/innen, die vor einer Neugründung mit dem Hintergrund Gastronomie stehen.

Veranstaltungsinhalt im Überblick

Der tägliche Umgang mit Wein gehört wohl zu den schönsten Aufgaben in der Gastronomie. Um diese Herausforderung zu meistern und zu Perfektionieren ist es notwendig alle relevanten Themen theoretisch und praktisch zu erlernen. Folgende Lerninhalte erwarten Sie:

- Weinbau und Kellertechnik
- Sensorik und Verkostungstraining
- Wein & Genuss
- Weinländer:
 - Deutschland
 - Italien
 - Frankreich
 - Österreich

Veranstalter

IHK Akademie München und Oberbayern gGmbH

Termin

Datum

12.07.2021 - 23.07.2021

Ort

München

Dauer

ca. 80 Unterrichtsstunden
Vollzeit

Termininformationen

Unterricht jeweils 2x5 Tage, Montag bis Freitag,
10-17.15 Uhr am Montag / 9-16.15 Uhr Dienstag bis Freitag

Preisinformationen

inkl. Material und Testgebühren

Anmeldeinformationen

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.

Anmeldung erwünscht bis:

02.07.2021

Organisatorische Hinweise

IHK Akademie München sowie Veranstaltungsorte der IHK Akademie München

Veranstaltungsinhalt im Detail

Der tägliche Umgang mit Wein gehört wohl zu den schönsten Aufgaben in der Gastronomie.

Um diese Herausforderung zu meistern und zu perfektionieren ist es notwendig alle relevanten Themen theoretisch und praktisch zu erlernen.

Sensorik und Verkostungstraining

- *Am Anfang jeder Weinkennerschaft steht die Schulung der Sensorik und die damit verbundene Fähigkeit, Qualitätskriterien zu erkennen.*

Weinbau

- *Wein ist ein Naturprodukt, davon ausgehend wird klar, daß jede Maßnahme und*

Entscheidung, die der Winzer im Weinberg trifft, sich unmittelbar in den Trauben niederschlägt. Gleiches gilt für die Arbeit im Keller, hier jedoch ist eines unumstößlich: die Traubenqualität, die der Winzer aus dem Weingarten in den Keller trägt, hat den Status Quo

Weinrecht

- *Als übergeordnete Leitlinie hat die EU für den Weinbau eigene Gesetze verfaßt. Diese gelten für alle Mitgliedstaaten und werden den landesüblichen Gepflogenheiten und insbesondere den klimatischen und geologischen Gegebenheiten angepaßt.*

Weinland Deutschland

- *13 bestimmte Weinanbaugebiete, die wichtigsten Rebsorten, Winzerpersönlichkeiten und Innovationen*

Weinland Frankreich

- *Wir beleuchten diebekanntesten Weinbauregionen der Grand Nation und spiegeln den Einfluß auf den Welt-Weinanbau wider*

Weinland Italien

- *Ein Land mit unzähligen Weintypen, von Nord nach Süd von autochthon bis super modern.*

Weinland Österreich

- *Tu felix Austria bibe – der schillernde Aufstieg einer Weinbaunation*

Wein und Genuss

- *Das Öffnen einer Flasche, die richtige Temperatur zum Genuß, die Wahl des Glases oder der Karaffe sind handwerkliche Tätigkeiten die geübt und erlernt werden müssen.*
- *Ob im privaten oder geschäftlichen Umfeld, die Pflege und erstklassige Lagerung ist für ein langes Weinleben und ein gutes Geschmackserlebnis ausschlaggebend. Dazu gehört auch eine Weinliste oder ein Kellerbuch aus dem ersichtlich ist welche flüssigen Schätze noch lagern dürfen oder bald getrunken werden sollen.*
- *Allgemeingültige Vorgaben zum Genuß und der Verbindung zwischen Speisen und Weinen sind ein Diktat und in vielen Fällen nicht richtig. An einigen Beispielen zeigen wir die ungezählten Möglichkeiten, die uns die Welt des guten Geschmacks und der köstlichen Düfte eröffnet.*

Gesamtsumme

1.780,00 €

IHK Campus (A&B)

Orleansstraße 10-12
81669 München



Kontakt

Bildungsmanagerin



Astrid Löwenberg

+49 89 5116 5212

Loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de