

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

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

#### **Nutzen**

---

Unser Prüfungslehrgang bildet die Voraussetzung für den kompetenten Umgang mit Wein. Der/Die Sommelier/Sommelière 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 Weiterbildung. Die Verkostung gereifter, grosser Bordeaux, Burgunder und Rieslinge gehört als wichtige Erkennung von Qualität und Potential in unsere Weiterbildung zum/zur geprüften Sommelier/-ière.

#### **Zielgruppe**

---

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

#### **Veranstaltungsinhalt im Überblick**

---

Diese praxisorientierte Weiterbildung zum/zur geprüften Sommelier/-ière 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. 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/-ière 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

## Veranstalter

---

IHK Akademie München und Oberbayern gGmbH

## Termin

### Datum

04.10.2021 - 01.04.2022

### Ort

München

### 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 Unterrichts Woche, sowie die Woche vom 28.02.-04.03.2022, ist eine Vollzeit Woche.

### Preisinformationen

inkl. 250,- Studienmaterial  
zzgl. Prüfungsgebühr

### Anmeldeinformationen

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.

### Organisatorische Hinweise

IHK Akademie München sowie Exkursionen.

Der Unterricht kann vor Ort wie auch im virtuellen Klassenzimmer stattfinden.

## 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
- Gastrosophische Intelligenz
- Markenbildung
- Hospitality Management

### **Gesamtsumme**

---

7.800,00 €

Geld zurück vom Staat:

Mit dem Aufstiegs-Bafög erhalten Sie einen Zuschuss bis zu 5.663 €

[Bafögrechner](#)

## **IHK Campus (A&B)**

---

Orleansstraße 10-12  
81669 München



## **Kontakt**

---

### **Bildungsmanagerin**



### **Astrid Löwenberg**

+49 89 5116 5212

Loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de