

PRÜFUNGSLEHRGANG (PRÄSENZ)

Gepr. Sommelier/-ière, berufsbegleitend

Ihr Einstieg in die internationale Sommellerie!

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

10.10.2022 - 04.04.2023

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 13.02.-17.02.2023, ist eine Vollzeit Woche.

Der Präsenzunterricht findet grundsätzlich vor Ort statt, kann unter bestimmten Umständen auch im virtuellen Klassenzimmer stattfinden.

Preisinformationen

inkl. 250,- Studienmaterial
zzgl. Prüfungsgebühr

Anmeldeinformationen

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.

Anmeldung erwünscht bis:

23.09.2022

Organisatorische Hinweise

IHK Akademie München sowie Exkursionen.

Der Unterricht findet grundsätzlich vor Ort statt, kann an bestimmten, wenigen Terminen 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

8.100,00 €

Geld zurück vom Staat:

Mit dem Aufstiegs-BAföG erhalten Sie einen Zuschuss bis zu *5.888 €*

IHK Campus (A&B)

Orleansstraße 10-12
81669 München



Kontakt

Bildungsmanagerin



Astrid Löwenberg

+49 89 5116 5212

Loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de