ZERTIFIKATSLEHRGANG (PRÄSENZ)

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/in, Mitarbeitende der Gastronomie / Hotellerie, Quereinsteiger/in mit Basiswissen, 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

Termindetails
Mo. - Fr.

Datum
08.04.2024 - 19.04.2024

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

Anmeldeinformationen
Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.

Organisatorische Hinweise
IHK Akademie München (Orleansstraße) sowie außer Haus

Bitte überprüfen Sie noch einmal bei Ihrer Anmeldung genau, ob Ihre angegebene Email Adresse korrekt ist. Bei fehlerhafter Email, ist uns ein Erstkontakt mit Ihnen sonst nicht möglich.

Veranstaltungsinhalt im Detail

Gemeinsam mit unseren erfahrenen Trainer/innen erarbeiten Sie sich ein umfangreiches Know-how. Sie erhalten fundiertes Fachwissen, und können sich auf folgende Lerninhalte freuen:

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 die bekannten 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

1.900,00 €
Preisinformationen
inkl. Material und Testgebühren

IHK Campus (A&B)

Orleansstraße 10-12
81669 München



Kontakt

Bildungsmanagerin



Cornelia Ganß

+49 89 5116 5211

Ganss@ihk-akademie-muenchen.de