

ASSISTANT SOMMELIER/SOMMELIÈRE (IHK)

Kursnummer: 5030

26.10.2020 bis 03.11.2020

Zeitraum: Montag bis Freitag jeweils von 9.00 bis 17.30 Uhr (50 UE); Zertifikatstest:
Samstag von 9:00 - 11:30 Uhr

Abschluss: IHK-Zertifikat

Lernform: Vollzeit

Dauer: 50 Stunden

Ort: IHK-Akademie Mittelfranken - Rothenburg, Kreuzerstr. 8, 91541
Rothenburg

Preis: 1130,00 (incl. Lehrgangsunterlagen, IHK-Zertifikatstest und Mittagessen)

BESCHREIBUNG

Berufsbegleitend zum Assistant Sommelier!

Im IHK-Zertifikatslehrgang können Mitarbeiter in der Gastronomie, Hotellerie, im Weinhandel und in der Tourismuswirtschaft ihr Weinwissen in Theorie und Praxis erweitern. Praktisch, informativ und kompakt wird der Umgang mit Wein in der modernen Gastronomie eingehend behandelt. Der Assistant Sommelier (IHK) verfügt über ein breites Wissen rund um die Welt der Weine und anderer alkoholischer Getränke sowie über eine versierte Verkostungstechnik.

Die Teilnehmer erhalten bei erfolgreichem Abschluss das IHK Zertifikat Assistant Sommelier (IHK).

Der Zertifikatslehrgang wird in Kooperation mit der IHK Wein- und Sommelierschule, Würzburg durchgeführt.

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Feinkost- und Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen, Berufsquereinsteiger, Genussinteressierte.

INHALTE

Basiswissen - Wein und Service
Einführung Weinbau und Kellerwirtschaft
Deutsche Rot- und Weißweine verkosten, beurteilen und beschreiben
Einführung Rebsortenkunde, Weinfehlererkennung, Wein- und Getränkeservice
Sensorik für die Praxis, Sensorik von Speise und Wein
Praktische Übungen und Prüfungstraining
Klassische Rebsorten
Internationale Weinwelt
Spezielle Weinstile und Spirituosen

Ablauf:

Tag 1:

- Grundlagen Weinbau und Kellerwirtschaft
- Deutsche Anbauggebiete
- Rot- und Weißweine
- Weinarten

Dozentin: Dr. Gabriele Brendel, Gästeführerin 'Weinerlebnis Franken' und Weindozentin, Eibelstadt

Tag 2:

- Grundlagen Weinsensorik
- praktische Übungen
- Weinrecht und VDP

Dozent: Oliver Bönsch, Gepr. Sommelier und Weinreferent, Ansbach

Tag 3:

- Europäische Weinwelt
- Spirituosen & Liköre
- Grundlagen der Destillation
- Cognac, Whisk(e)y & Co

Dozenten:

Oliver Bönsch, Ansbach

Karola Henninger, Edelbrand-Sommelière und Inhaberin der Edelbrennerei Henninger, Wippenau

Tag 4:

- Einführung in Rebsortenkunde
- Einstieg Schaumweine & Genussskultur

Dozentin: Dr. Gabriele Brendel, Gästeführerin 'Weinerlebnis Franken' und Weindozentin, Eibelstadt

Tag 5:

- Wein & Speise
- Exkursion Weingut Meier Schmidt, Ulsenheim

Dozenten:

Oliver Bönsch, Ansbach

Markus Meier und Lukas Schmidt, Weingut Meier Schmidt, Ulsenheim

Keine Zulassungsvoraussetzungen. Für die Zulassung zum IHK-Zertifikatstest, wird eine Anwesenheit von 80% vorausgesetzt.

Dieser Zertifikatslehrgang ist förderfähig über die Bildungsprämie.

Informationen finden Sie unter www.bildungspraemie.info