

GEPRÜFTER BERUFSSPEZIALIST SOMMELIER (IHK)

Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in Deinen Lehrgang, erste Schritte in Deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie Du Dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie Du mit „Zeitfressern“ umgehst

DEIN WEG ZUM SOMMELIER

Let's get started: Lernziele, Erwartungen und Starthilfe

Vorstellung & Erläuterung der Erwartungshaltung, vorbereitende Tipps zum optimalen Start und Ablauf des Studiums

Die IHK Prüfung: Rechtsvorschrift und Prüfungsablauf

Klare Erklärung der Kammerregeln zu Prüfungsablauf und Prüfungsinhalten.

OENOLOGIE BASICS

Einflussfaktoren im Weinbau & Herstellungsmethoden

Die Rebe; Klima, Wetter & Boden und weitere natürliche Einflüsse; Krankheiten und Schädlinge; Weinbau; Weißwein- und Rotweinherstellung; Kellertechnik

Schaumwein, Süßweine & aufgespritzte Weine

Herstellungsverfahren Schaumwein: Perlwein, Charmat, Flaschengärung, Klassifizierung und Stile, rechtliche Besonderheiten, Likörweine und Süßweine: Herstellung und Herkünfte

Bio Wein

Rechtliche Grundlagen & Richtlinien, biologischer Weinbau & Kellertechnik, unterschiedliche Richtungen, Naturwein, biodynamischer Wein

DIE INTERNATIONALE WEINWELT

Europa und die Neue Welt

Weinbauliche Geschichte, typische Rebsorten, geografische Besonderheiten, typische Herstellung, Klassifizierung und Weinstile, detaillierte Anbaugebiete

Deep Dive Frankreich

Detailliertes Fachwissen über die französischen Weinregionen und ihre internationale Bedeutung, aktive Wissensüberprüfung

Sensoriktraining – Europa

Sensorische Verkostungen marktrelevanter europäischer Weine

Bootcamp digital – Europa

Testet euer Wissen – die digitale Prüfungssimulation, Fragen und Antworten rund um die Weine Europas

Sensoriktraining – Neue Welt & Weinbegleitungsstraining

Sensorische Verkostungen marktrelevanter Weine der neuen Welt und prüfungsvorbereitende Erarbeitung von Weinbegleitungen

COFFEE, DRINKS & CO: GETRÄNKEKUNDE FÜR SOMMELIERS

Allgemeine Getränkekunde

Spirituosen: Herstellung und die unterschiedlichen Produkte; Liköre und ihre Herstellung; Bier, Kaffee, Tee und Kakao; Mineralwasser, Säfte, Limonaden und andere alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Fachkunde zu mineralisierten Wässern – Pairing zu Rot- & Weißweinen

Kaffee

Baristaschulung und Servierformen in der Gastronomie

Tee

Teekunde & Teezubereitung in der Gastronomie

Spirituosenkunde

Herstellungsverfahren der klassischen Spirituosenengruppen, Glaswaren und Servierformen

WEINEMPFEHLUNGEN & GÄSTEBEWIRTUNG

Gäste beraten, betreuen und bewirten

Sommelieraufgaben im Restaurant, Weinbeschreibung für den Gast, Kombination von Speisen & Wein

Harmonie von Speisen und Wein

Kombination von Wein und Speisen: Praxisfälle und Experimente; Das Kombinieren und der Weg zur Weinbeschreibung mit Hilfe der Verkostungsschemata

Top Disziplin für Sommeliers: Die Gästebberatung

Aktive Anleitung Gästewünsche zu verstehen, einzuordnen und das eigene Wissen adressatenorientiert und umsatzfördernd anzuwenden

MANAGEMENTAUFGABEN FÜR SOMMELIERS

Betriebswirtschaftliche Grundlagen für Sommeliers

Angebotskalkulation, Einsatz betrieblicher Kennzahlen, Einsatz der Kosten- und Leistungsrechnung, Erstellung von Break-Even-Analysen, ABC-Analysen, rechtliche Aspekte in der Gastronomie

Erstellen von Budgets und Kalkulationen

Betriebswirtschaftliche Analyse von Getränkekarten und praktische Kalkulationen

Internationales und Deutsches Weinrecht

Individuelle Weinrechte der Nicht-EU-Länder, EU-Weinrecht (u. a. Österreich, IT, FR), Deutsches Weinrecht (Weinarten, Hektar-Etragsregelung, amtliche Qualitätsprüfung, Verschnittregelung, Weinrecht und Kellertechnik, Bezeichnungsrecht, Güteklassen)

Planung und Durchführung von Mitarbeiterschulungen

Planung und Durchführung erfolgreicher Schulungen für Servicemitarbeiter

MARKETING FÜR SOMMELIERS

Marketing für Sommeliers

Marktforschung, Konzeptionen, Ziele & Methoden, Analysetools, Differenzierung und Controlling, Zielgruppen Management, Marketing Persona, Analytics

Wein- und Getränkekarte erstellen und gestalten

Inhaltliche und gestalterische Aspekte einer attraktiven und zeitgemäßen Kartengestaltung

DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB)	Fallstudie (FS)	Webcast (WC)	Onlinetest (OT) & Onlinevorlesung (OV)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)		Seminar (S)
Dein WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie					WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
1			WC 1: Einflussfaktoren im Weinbau & Herstellungsmethoden	OV 1: Die IHK Prüfung: Rechtsvorschrift und Prüfungsablauf OV 2: Wein- und Getränkekunde: Die Inhalte der IHK-Prüfung	WEB 1: Let's get started: Lernziele, Erwartungen und Starthilfe		S 1: Intensivtraining Sensorik <i>1 Tag (präsent)</i>
2				OV 3: Schaumwein, Süßweine & aufgespritzte Weine OV 4: Bio Wein			S 2: Sensoriktraining – Frankreich <i>1 Tag (präsent)</i>
3	SB 1: Frankreich		WC 2: Deep Dive Frankreich				S 3: Sensoriktraining – Italien & Iberische Halbinsel <i>1 Tag (präsent)</i>
4	SB 2: Italien & Iberische Halbinsel			OT 1: Weinkunde Südeuropa			S 4: Sensoriktraining – DACH Region <i>1 Tag (präsent)</i>
5	SB 3: Deutschland und Österreich						S 5: Sensoriktraining – Neue Welt & Weinbegleitungs-training <i>1 Tag (präsent)</i>
6	SB 4: Schweiz und osteuropäische Weinländer			OT 2: Weinkunde Mittel- und Osteuropa OT 3: Weinkunde Neue Welt	WEB 2: Bootcamp digital – Europa		S 6: Spirituosen- und Cocktailkunde <i>1 Tag (präsent)</i>
7	SB 5: Amerika, Asien & Afrika						S 7: Top Disziplin für Sommeliers: Die Gästeberatung <i>1 Tag (digital)</i>
8	SB 6: Allgemeine Getränkekunde					WBT 1: Mineralwasser	S 8: Erstellen von Budgets und Kalkulationen <i>1 Tag (digital)</i>
9		FS 1: Anwenden wein- und getränk kundlicher Kenntnisse		OT 4: Allgemeine Getränkekunde		WBT 2: Kaffee WBT 3: Tee WBT 4: Spirituosenkunde	
10	SB 7: Gäste beraten, betreuen und bewirten			OT 5: Gästeberatung: Die Inhalte der IHK-Prüfung			
11		FS 2: Gäste beraten, betreuen und bewirten				WBT 5: Harmonie von Speisen und Wein	
12	SB 8: Betriebswirtschaftliche Grundlagen für Sommeliers			OT 6: Management im Restaurant: Die Inhalte der IHK-Prüfung			
13	SB 9: Internationales und Deutsches Weinrecht	FS 3: Management des Restaurantbetriebes			WEB 3: Planung und Durchführung von Mitarbeiterschulungen		
14	SB 10: Marketing für Sommeliers	FS 4: Marketing für Sommeliers		OT 7: Marketing im Restaurant: Die Inhalte der IHK-Prüfung	WEB 4: Wein- und Getränkekarte erstellen und gestalten WEB 5: Tutor Time: letzte Fragen		Die Seminare sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

PRÜFUNGSVORBEREITUNG AUF DIE IHK-PRÜFUNG