

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.

Besuchen Sie unsere [kostenlose Online-Infoveranstaltung](#) und lassen Sie sich unverbindlich beraten!

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

07.10.2024 - 11.04.2025

Ort

München

Dauer

ca. 420 Unterrichtsstunden
berufsbegleitend

Termininformationen

Montag von 10:00-17:15 Uhr und Dienstag von 9:00-16:15 Uhr; teilweise Mittwoch von 9:00-16:15 Uhr

Bitte beachten Sie: Die erste Unterrichtswoche und die letzte Unterrichtswoche ist immer eine Vollzeit Woche.

[Übersicht Prüfungstermine finden Sie hier](#)

Anmeldeinformationen

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.

Anmeldung erwünscht bis:

07.09.2024

Organisatorische Hinweise

Veranstaltungsorte der 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 €*

Preisinformationen

inkl. 250,- Studienmaterial

zzgl. Prüfungsgebühr

IHK Campus (A&B)

Orleansstraße 10-12
81669 München



Kontakt

Bildungsmanagerin



Astrid Löwenberg

+49 89 5116 5212

Loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de