



Gepr. Sommelier/-ière

Ihr Einstieg in die internationale Sommellerie!

Nutzen

Unser Prüfungslehrgang bildet die Voraussetzung für den kompetenten Umgang mit Wein. Der/die Sommelier/-ière findet vielfältige Einsatzmöglichkeiten in der Gastronomie, dem F&B und allen Formen des Weinhandels. Das Ziel der Weiterbildung ist es, das Verständnis für Wein als wichtiges natürliches Lebensmittel, als Genuss- und Wirtschaftsgut auszubilden. Die Verkostung gereifter, großer Bordeaux, Burgunder und Rieslinge gehört als wichtige Erkennung von Qualität und Potential in unsere Weiterbildung zum/zur Gepr. Sommelier/-ière. Der gemeinsame Besuch in einem besonderen Restaurant rundet die Weiterbildung ab.

Zielgruppe

Der Prüfungslehrgang richtet sich an Sommeliers sowie berufserfahrene Mitarbeiter/-innen aus den Bereichen Gastronomie, F&B, Weinhandel, Weingüter, Import und Export sowie an Weinakademiker, Junior Sommeliers, Assistant Sommeliers und Commis Sommeliers.

Inhalt

Folgende inhaltliche Schwerpunkte werden in unserem Prüfungslehrgang zum/zur Gepr. Sommelier/-ière vermittelt:

- ◆ Profunde Kenntnisse zu nationalen und internationalen Weinen und Spirituosen sowie die Fähigkeit, 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, Kellertechnik und nachhaltige Weinwirtschaft
- ◆ Professionalität, um sämtliche Weinservierarten vorzubereiten und durchzuführen sowie Getränke und Gläser fachkundig zu verwenden
- ◆ Moderner Hospitality Service
- ◆ Praktisches Wissen zu Themen wie dem Ein- und Verkauf von Weinen im Restaurant oder Groß- und Einzelhandel sowie der Sortimentsgestaltung und Platzierung
- ◆ Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing

Zwei Merkmale zeichnen die Sommelier 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

Informationen

Dauer:

Ca. 420 Unterrichtsstunden

Montag und Dienstag: 10:00 – 17:15 Uhr bzw. 9:00 – 16:15 Uhr, teilweise Mittwoch von 9:00 – 16:15 Uhr

Die erste und letzte Woche des Kurses ist jeweils eine Vollzeitwoche.

Termine und Anmeldung:

Die genauen Termine sowie die Option zur Anmeldung finden Sie unter:

www.ihk-akademie-muenchen.de/gepruefter-sommelier

Preis:

8.100 € (inkl. 250 € Studienmaterial, zzgl. Prüfungsgebühr)



AUFSTIEGS
BAföG

Geld zurück vom Staat:

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

Ihre Bildungsmanagerin



Astrid Löwenberg

Telefon 089 5116-5212

astrid.loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de

