

Geprüfter Sommelier/Sommelière (IHK) Fachrichtung Gastronomie und Handel

Sie möchten den kompetenten Umgang mit Wein erlernen? Das Praxisstudium der IHK bietet optimale Voraussetzungen dafür. Zudem öffnet es Ihnen viele neue Türen: Nach Ihrer Ausbildung zum IHK-geprüften Sommelier warten vielfältige Einsatzmöglichkeiten auf Sie – unter anderem in der Gastronomie, dem Food & Beverage sowie in sämtlichen Bereichen des Weinhandels. Ziel dieser Fortbildung ist es, Ihr persönliches Verständnis von Wein als natürliches Genussmittel und wichtiges Wirtschaftsgut (weiter) auszubilden. Die Verkostung „edler Tropfen“ wie Bordeaux und Burgunder, Rieslinge der Spitzenklasse und Champagner gehört selbstverständlich genauso zum Lehrplan wie der wissenschaftlich fundierte Theorieteil. Schon bald sind Sie in der Lage, Qualität und Potential großer Weine selbstständig und fachmännisch zu beurteilen – entscheiden Sie sich also noch heute für eine Weiterbildung an der IHK Wein- und Sommelierschule.

Zielgruppe

Gerne nehmen wir Anmeldungen von berufserfahrenen Mitarbeitern der Gastronomie, des F&B-Bereiches, des Weingroß- und -einzelhandels, Onlineshop-Betreibern und Mitarbeitern von Weingütern entgegen.

Inhalt

- Die Arbeit des Winzers und der Natur
- Die Arbeit des Kellermeisters
- Schaumwein, Spirituosen, Bier
- Alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee
- Qualitätssicherung, Zugang und Erkennung von Qualität und Sensorik
- Gläserkunde
- Weinbeschreibung
- Weinanbauländer neue Welt
- Im Restaurant: Arbeiten am Tisch des Gastes, Menükunde, Weinkartenerstellung, Weinkellerpflege
- Im Weinhandel: Verkaufsgespräche führen, die unterschiedlichen Formen des Weinverkaufs
- Wein und Wirtschaftlichkeit: Grundlagen der Betriebswirtschaft, Marketing und Veranstaltungen
- Social Media – IT
- Exkursionen und Studienfahrten durch ganz Deutschland zu ausgezeichneten Winzern und Weingütern

Darüber hinaus erhalten die Lehrgangsteilnehmer Zugang zur E-Learning-Plattform moodle, organisieren und teilen dort Ihr Wissen. Des Weiteren bieten wir den Teilnehmern zu verschiedenen Weinregionen kostenlose Verkostungen "Masterclass" an. Hier bekommen die Teilnehmer noch vertieft Weinwissen und Verkostungsproben näher gebracht.

Kosten

Teilnahmeentgelt: 6.200,00 €

zahlbar in drei Raten, zzgl. Lernmittel 400,00 Euro - Informationen zum Aufstiegs-BAföG finden Sie unter: www.aufstiegs-bafoeg.info zzgl. Prüfungsgebühr 680,00 Euro

Voraussetzungen

(1) Zur schriftlichen und mündlichen Prüfung in den Fachrichtungen Gastronomie bzw. Handel werden Personen zugelassen, die

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten dreijährigen Ausbildungsberuf für die Fachrichtung Gastronomie bzw. in einem anerkannten dreijährigen Ausbildungsberuf oder im anerkannten Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin für die Fachrichtung „Handel“ und danach eine mindestens einjährige jeweils einschlägige Berufspraxis nachweisen, oder

2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis, oder

3. eine mindestens fünfjährige Berufspraxis nachweisen können. (2) Zur praktischen Prüfung ist zugelassen, wer ein Praktikum von mindestens 140 Stunden in einem Weingut nachweisen kann. Ziel des Praktikums soll die Kenntnis der wesentlichen Aspekte der Arbeit eines Winzers sein; dazu gehören insbesondere Weinbau, Kellertechnik, Marketing und Vertrieb.

Dauer

420 U.-Std, ab 08.10.2018 Montag und Dienstag (Teilzeit) 21.01.2019 Montag-Freitag (Vollzeit)

Anmerkungen

Dieses Praxisstudium ist förderfähig über Aufstiegs-Bafög und Meisterbonus in Höhe von 1.500,00 Euro.

Informationen finden Sie unter www.aufstiegs-bafoeg.de und www.stmwi.bayern.de

Web Link <http://www.ihk-wein-sommelierschule.de>

Ansprechpartner

Larissa Keilholz larissa.keilholz@wuerzburg.ihk.de +49 931 4194 385

Termine

Beginn	Ort	Art
8. Oktober 2018	Würzburg	Vollzeit
21. Januar 2019	Würzburg	Vollzeit
7. Oktober 2019	Würzburg	Vollzeit

Stilvolle und professionelle Arbeit in der Gastronomie

Schulung für angehende Mitarbeiter im Service, Restaurants, oder als Kellner. Wie decke ich einen Tisch ein? Wie serviere ich Wein und andere Getränke? Und wie trage ich drei Teller korrekt?

Zielgruppe

Berufseinsteiger im Gastgewerbe, ungelernte Kräfte, Studenten, Quereinsteiger in die Gastronomie, Arbeitssuchende, Berufsrückkehrer.

Inhalt

- Kommunikation und Rhetorik:
 - Empfangen & Verabschieden
 - Die verschiedenen „Gästetypen“ erkennen
 - Beratung und Verkauf
 - Körpersprache bewusst wahrnehmen
 - Auftreten & Erscheinungsbild
 - Small Talk – die Kunst der angeregten Unterhaltung
- Serviceablauf:
 - Tisch decken und abräumen– Abstände – das Gedeck – die Gläser
 - richtiges servieren von Getränken und Speisen
 - Tablett tragen
 - mind. drei Teller tragen
 - Servierten falten
- Tischkultur & Tischsitten – Was hat sich verändert?
 - Trends in der Gastronomie
 - Neue Getränke- und Speisenzubereitung
 - Menükunde
- Gläser- und Arbeitsgerätekunde
 - Auflegen von Tischwäsche

Arbeitsgeräte, Besteck

Gläser- und Porzellankunde

- Interkulturelle Umgangsformen:
richtigen Regeln zwischen Begrüßung und Verabschiedung beherrscht
Verhaltensweisen besser kennen lernen
- Beschwerdemanagement:
Umgang mit schwierigen Kunden
Der emotionale und psychologische Hintergrund der Beschwerde
Killerphasen und Konfliktauslöser
- Hygienevorschriften:
Grundlagen der Hygiene

Voraussetzungen

Keine

Kosten

Teilnahmeentgelt: 295,00 €

inkl. Seminarunterlagen und Getränke

Dauer

2-Tagesseminar von 9:00 bis 16:30 Uhr

Veranstaltungstage

Montag 05.11.2018 und Dienstag 06.11.2018

Web Link

<http://www.ihk-wein-sommelierschule.de>

Ansprechpartner

Larissa Keilholz

larissa.keilholz@wuerzburg.ihk.de

+49 931 4194 385