

8456 Diplom-Sommelier

Im WIFI-Lehrgang „Diplom Sommelier/Sommelière“ verfeinern Sie in intensiven Trainings Ihre Sensorik und perfektionieren Ihr Fachwissen über die Weine Österreichs und der Welt. Kommunikations- und Persönlichkeitsskills runden die Ausbildung ab. Um an diesem Lehrgang teilnehmen zu können, brauchen Sie einen fundierten Grundstock an Weinwissen. Deshalb ist der Abschluss der WIFI-Ausbildung „Sommelier/Sommelière Österreich“ Voraussetzung.



„Entdecken Sie die faszinierende Welt des Weines! In unseren WIFI-Weinseminaren und Weinlehrgängen erwerben Sie die notwendigen Kompetenzen, um erfolgreich in die professionelle Wein- und Getränkeberatung einzusteigen. Unabhängig von Ihren bisherigen Kenntnissen und Erfahrungen unterstützt Sie unser erfahrenes Team auf Ihrem Weg zur Anerkennung als Weinexpertin bzw. Weinexperte und sogar zur/zum Sommelière Österreich bzw. Diplom-Sommelier.“

Silke Tautermann

WIFI-Lehrgangleiterin Wein-Ausbildungen der WIFI-Wein-Welt

Die Zielgruppe:

- Erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier/Sommelière Österreich

Die Voraussetzung:

Erfolgreicher Abschluss der Prüfung zum Sommelier/Sommelière Österreich



Kursbuchung und weitere Details unter **8456** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8456 Diplom-Sommelier

IHR WEG ZUM DIPLOM-SOMMELIER

Einstiegsvoraussetzungen	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel
➤ Zulassungsbedingungen*	➤ Informationsveranstaltung Weinausbildung – 8450K	➤ Sommelier Österreich – 8453K	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8454K	➤ Diplom-Sommelier – 8456K	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8457K	➤ „Diplom-Sommelier“

oder

	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel	
➤ Wenn Sie die Zulassungsbedingungen* nicht erfüllen, ist folgender Weg möglich	➤ Informationsveranstaltung Weinausbildung – 8450K	➤ Ausbildung zum Weinexperten – 8451K oder Ausbildung zum Jung-sommelier und positiver Abschluss der Prüfung Jung-sommelier oder Aufbaulehrgang 2 der Weinakademie Österreich	➤ Sommelier Österreich – 8453K	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8454K	➤ Diplom-Sommelier – 8456K	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8457K	➤ „Diplom-Sommelier“

*** Zulassungsbedingungen für den direkten Einstieg Sommelier Österreich – 8453K**

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau bzw. der Doppellehre Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau oder Hotel- u. Gastgewerbeassistent/in bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder Weinbau und
- Nachweis über fünf Jahre einschlägige Berufspraxis im Service (Lehre + 2 Jahre Praxis oder Doppellehre + 1 Jahr Praxis), Fachhandel (Lehre + 2 Jahre Praxis) oder Weinbau.
- Kann der Kandidat ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind fünf Jahre Praxis im Service, einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen.

Voraussetzung für die Diplom-Sommelier-Prüfung:

- erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier Österreich – 8454K
- Teilnahme am Lehrgang Diplom-Sommelier – 8456K; Mindestanwesenheit 75%

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/sommelier



Die Inhalte:

Weinpräsentation Deutsch / Englisch

- Weinansprache in Englisch (nach festgelegter Checkliste)
- Wesentliche Fachausdrücke in Englisch
- Erlernen des 100 Punktesystems
- Sensorik Update

Lernziel:

Sie beherrschen die Verkostungstechnik und die Weinansprache in Deutsch und Englisch.

Wein International

- Frankreich (16 LE)
- Italien (20 LE)
- Spanien (8 LE)



Kursbuchung und weitere Details unter **8456** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8456 Diplom-Sommelier

- Portugal (4 LE)
- USA, Chile, Argentinien, übriges Amerika (8 LE)
- Südafrika, Australien, Neuseeland, China (8 LE)
- Deutschland, Schweiz (8 LE)
- Südost- & Osteuropa, neue Märkte (8 LE)

Lernziel:

Sie haben Kenntnisse über alle wichtigen Weinbauregionen und Weinbaugebiete, der Typizitäten (Terroir bzw. Sorte, Klima, Böden), sowie der wichtigsten Besonderheiten der internationalen Weinwirtschaft.

Getränk Kunde

- Schaumweine - International (4 LE)
- Fortifieds (4 LE)

Lernziel:

Sie haben fundiertes Wissen über die Schaumweine - International

Gourmetkunde - Genussworkshop

- Essig & Öle
- Gewürze (Salz, Pfeffer etc.)
- Meeresfrüchte
- Edelgemüse z.B. Spargel (Unterlage unter www.agm.at)
- Schinken (international), Trüffel, Kaviar
- Schokoladen
- Internationale Fisch- und Fleischspezialitäten

Lernziel:

Grundkenntnisse über die entsprechenden Gourmetprodukte wie zum Beispiel: Essig, Öle, ... sind Ihnen bekannt.

Kommunikation - Persönlichkeitstraining

- Umgang mit dem Gast - Vertiefung von Sommelier Österreich
- Grundsätze der Rhetorik
- Verkaufstechnik
- Umgang bei Beschwerden/Reklamationsverhalten - Vertiefung von Sommelier Österreich

Lernziel:

Themen wie das persolog® Persönlichkeits-Profil, Beschwerde-management, Einführung in Teambuildingsprozessen sind Ihnen vertraut.

Genussworkshop - Käse & Getränke

- Produktion bis Präsentation
- Schwerpunkt Österreich
- Harmonie von Käse & Wein

Lernziel:



Kursbuchung und weitere Details unter **8456** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8456 Diplom-Sommelier

Unterschiedliche Produktionsarten der Käseherstellung und Wissen über Käsetypen, Grundregeln der Schnitttechniken und Harmonielehre mit Getränken sind Ihnen vertraut.

Die Prüfung:

Schriftliche Prüfung, Sensorikprüfung = Blindverkostung in Serie, Mündliche Prüfung, Weinpräsentation in Englisch & Fachgespräch „Gourmetkunde“

Trainerteam Wein:

- Silke Tautermann (Lehrgangsführung)
- Barbara Schöfegger
- Mathias Franz Riepl
- Andreas Jechsmayr
- Carina Egger-Lederer

Der Hinweis:

Bitte beachten Sie die **Ausbildungsförderung** im Wein- und Spirituosenhandel der OÖ Berufsgruppe der Wein- und Spirituosenhändler für seine Mitglieder!

Nähere Infos: [https://www.wko.at/Content.Node/branchen/ooe/Agrarhandels/Wein---Spirituosen/Ausbildungsfoerderung im Wein- und Spirituosenhandel.html](https://www.wko.at/Content.Node/branchen/ooe/Agrarhandels/Wein---Spirituosen/Ausbildungsfoerderung%20im%20Wein-und%20Spirituosenhandel.html)

Ein Infovideo über unsere Weinausbildungen finden Sie unter: [Weinausbildungen](#)



Kursbuchung und weitere Details unter **8456** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe