

8457 Diplom Sommelier/Sommelière - Prüfung

Die Prüfung besteht aus einer schriftlichen und mündlichen Prüfung, einer Sensorik-Prüfung und einer Weinpräsentation in Englisch mit einem Fachgespräch "Gourmetkunde".

Die Voraussetzung:

Besuch des Lehrganges Diplom Sommelier/Sommelière

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 Jungsommelier und positiver Abschluss der Prüfung Jungsommelier 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 Prüfung:

- Schriftliche Prüfung (5 Stunden)
Weinbau der Welt (Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, Schweiz, Südost- & Osteuropa, neue Märkte, neue Weine)
Getränk Kunde ((Fortifieds, Schaumweine international)
- Sensorikprüfung = Blindverkostung in Serie (1,5 Stunden)
- Mündliche Prüfung
- Weinpräsentation in Deutsch/Englisch



Kursbuchung und weitere Details unter **8457** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8457 Diplom Sommelier/Sommelière - Prüfung

- Fachgespräch Gourmetkunde

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom (deutsch und englisch)

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



Kursbuchung und weitere Details unter **8457** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe