



Ihr Weg zum Diplom Sommelier/Sommelière



8453P

Ihr Weg zum Diplom Sommelier/Sommelière

Das Erkennen der geografischen Herkunft eines Weines, Einblicke in die Besonderheiten eines Jahrganges, die Fähigkeit, komplexe Geruchs- und Geschmackseindrücke zu erkennen und zu vergleichen – all das sind Bestandteile dieser umfassenden Ausbildungsreihe. Durch Profis aus der Praxis eignen Sie sich profundes Wissen über das Weinland Österreich, über Weine Europas und der Neuen Welt an. Weitere Fachthemen der Gesamtausbildung sind Weinkalkulation und Weingesetz, Lagerung und Service. Persönlichkeitsbildende Lehrinhalte wie Rhetorik, Verkaufspsychologie und Mitarbeiterführung runden die Ausbildungen ab. Exkursionen mit Sensorik- und Verkostungstrainings leisten einen wesentlichen Teil zum erfolgreichen Abschluss bei.

IHR WEG ZUM DIPLOM-SOMMELIER

Einstiegsvoraussetzungen	empfohlene Kursreihenfolge						Ausbildungsziel
Zulassungsbedingungen	→ Informationsveranstaltung Weinausbildung – 8450P	→ Sommelier Österreich – 8453P	→ Sommelier Österreich – Prüfung – 8454P	→ Diplom-Sommelier – 8456P	→ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8457P	→ „Diplom-Sommelier“	
oder							
	empfohlene Kursreihenfolge						Ausbildungsziel
Wenn Sie die Zulassungsbedingungen* nicht erfüllen, ist folgender Weg möglich	→ Informationsveranstaltung Weinausbildung – 8450P	→ Ausbildung zum Weinexperten – 8451P oder Ausbildung zum Jungsommelier oder Aufbaulehrgang 2 der Weinakademie Österreich	→ Sommelier Österreich – 8453P	→ Sommelier Österreich – Prüfung – 8454P	→ Diplom-Sommelier – 8456P	→ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8457P	

* Zulassungsbedingungen für den direkten Einstieg Sommelier Österreich – 8453P

- 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 – 8454P
- Teilnahme am Lehrgang Diplom-Sommelier – 8456P; Mindestanwesenheit 75%

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/sommelier



Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin

Die Zahl der Weinliebhaber:innen und –kenner:innen nimmt ständig zu. Das Wissen um Wein liegt nicht nur im Gastronomie- sondern auch im Privatbereich mehr denn je im Trend. Im Lehrgang „Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin“ begleiten wir Sie auf dem Weg zum/zur Weinexperten/Weinexpertin. Neben dem Wissen über österreichische, französische, italienische, spanische, australische und südafrikanische Weine, setzen Sie sich auch mit Themen wie Verkostungstechnik, Lagerung, Gläserkunde, Weinbau und Kellerwirtschaft auseinander. Sind Ihre Gäste, Kunden und Kundinnen oder Freunde Weinkenner:innen, so werden sie sich in Zukunft über Sie als kompetenten Gesprächspartner:innen freuen. Sind sie es nicht, dann werden sie von Ihrem guten Rat überrascht sein.

Die Zielgruppe:

Weininteressierte, Weinliebhaber:innen, Mitarbeiter:innen des Weinhandels, der Weinwirtschaft, der Gastronomie und private Weinklubs.

Die Inhalte:

Sensorik

- Grundregeln der Sensorik nach COS
- Weinsprache nach Checkliste und Verkostungsstandards
- Degustationsnotizen lt. Verkostungsformular nach 20 Punkten

Lernziel:

Beherrschen der Weinverkostungstechnik, Weine nach dem 20 Punktesystem bewerten und beschreiben nach Standards.

Praktisches Weinservice (mit verschiedenen Verschlüssen)

LAP Niveau

- Gläserkunde & Accessoires
- Weißweinservice
- Rotweinservice
- Schaumwein

Lernziel:

Selbstständiges Durchführen des gesamten Weinservice mit Belüften und Dekantieren.

Weinbau – Kellerwirtschaft - Etikettensprache

- Das Jahr im Weingarten
- Die Weinproduktion (Unterschied WW/RW/Schaumwein)
- Die Lagerung
- Etikettensprache

Lernziel:

Verstehen der jahreszeitbezogenen Arbeiten im Weingarten, der grundlegenden Weinproduktion und der Etiketten.

Weinland Österreich

- Geschichte
- Weinbaugebiete
- Typische Rebsorten/
- Stilistik
- Boden und Klima
- DAC's & Trends

Lernziel:

Unterscheiden der Gebiete nach Typizitäten, Rebsorten und Marken

Wein International – LAP Niveau

- Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland, Neue Welt
- Je 4 Gebiete bei Italien, Frankreich, 2 Gebiete Spanien, Deutschland
- Typische Rebsorten oder Produkte

Lernziel:

Überblick über die europäischen Weinbauländer über den Weinbau der neuen Welt.

Allgemeine Getränkekunde – LAP Niveau

- Aperitif & Digestif
- Schaumweine
- Fortifieds
- Ausschankmengen, Glasformen, Serviertemperaturen

Lernziel:

Grundkenntnisse der allg. Getränkekunde, der Ausschank und der Servierarten.

Wein & Kulinarik – LAP Niveau

- Korrespondierende Speisen und Getränke
- Kalte Vorspeisen
- Warme Vorspeisen
- Fisch (Salzwasser-, Süßwasserfisch und Meeresfrüchte)
- Hauptgerichte
- Käse
- Desserts

Lernziel:

Überblick über die Grundkenntnisse der internationalen Speisenfolge und der Harmonie von Speisen und Wein.

Exkursion

Die Prüfung:

- Multiple Choice (25 Fragen)
- Offene Fragen (10 Fragen)
- 1 Weinbaugebietsbeschreibung
- Sensorik Prüfung (5 Weine)
- Prüfungsdauer maximal 1 Stunde.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

8450P

Informationsveranstaltung Weinseminare

Sie erhalten einen Überblick über die Inhalte, die Abläufe sowie die Termine von den Seminaren Weinexperte, Sommelier Österreich und zum Diplom Sommelier/Sommelière. Für Ihre individuellen, persönlichen Fragen steht Ihnen die Lehrgangsleitung zur Verfügung.

Informationsveranstaltung Weinseminare

Sie erhalten einen Überblick über die Inhalte, die Abläufe sowie die Termine von den Kursen Weinexperte/Weinexpertin, Sommelier/Sommelière Österreich und Diplom Sommelier/Sommelière. Für Ihre individuellen, persönlichen Fragen steht Ihnen die Lehrgangsleitung zur Verfügung.

Sommelier/Sommelière Österreich

Das Erkennen der geografischen Herkunft eines Weines, Einblicke in die Besonderheiten eines Jahrgangs, die Fähigkeit, komplexe Geruchs- und Geschmackseindrücke zu erkennen und zu vergleichen – all das und noch viel mehr sind Bestandteile der fundierten Ausbildung „Sommelier/Sommelière Österreich“. Weinland Österreich, über Weine Europas und der Neuen Welt ebenso lebendig, wie Wesentliches über Weinkalkulation und Weingesetz, Lagerung und Service. Lehrinhalte wie Rhetorik, Verkaufspsychologie und Mitarbeiterführung verschaffen zusätzliche Kompetenz. Exkursionen mit Sensorik- und Verkostungstrainings runden die Ausbildung ab.

Die Zielgruppe:

- 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 die Person ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind fünf Jahre Praxis im Service, einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen.

oder

- Teilnahme am Kurs „Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin“

Die Inhalte:

Aufgaben Sommelier/Sommelière Österreich

- Berufsbild Sommelier/Sommelière Österreich
- Einkauf (Potential – Lagerfähigkeit)
- Verkauf (mit Präsentation)
- Koordination/Kommunikation zur Küche
- Verhalten im Umgang mit dem Gast

Lernziel:

Sie haben Kenntnisse über die grundlegenden Aufgabenbereiche und Verhaltensweisen in der Sommelierie.

Weinkartengestaltung und Getränke kalkulation

- Aufbau, Gliederung
- Moderne Verkaufstechniken
- Gesetzliche Vorschriften (Preisauszeichnungspflicht, Mengenangabe, Inklusivpreise)
- Verkaufspsychologie
- Getränke kalkulation (glasweise, Flaschenverkauf -ÖWM)

Lernziel:

Sie können selbstständig Verkaufshilfe unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften und Kalkulation erstellen.

Sensorik – Degustation Österreichischer Weine

- Prüfen
- Erkennen
- Serviertemperatur
- Erkennen von Weinfehlern (Kork, Oxidation)
- Weinbeschreibung (COS) nach Checkliste-Standard 20 bzw. 100 Punktesystem
- Weinfachausdrücke

Lernziel:

Sie beherrschen die Verkostungstechnik und können Weine nach dem 20 bzw. 100 Punktesystem beschreiben und bewerten.

Weingesetz und Etikettensprache

- Etikette/Bezeichnungsrecht
- Alle zugelassenen Rebsorten (Synonyme)
- Weinbauregionen
- Weinbaugebiete
- Inhalte Weingesetz (Definitionen, Qualitätsstufen, Behandlungsmittel, Verfahren, Kontrolle, Förderungen)

Lernziel:

Kenntnisse der Weinmarktordnung, der gesetzlichen Bestimmungen und Behandlungsmittel und önologische Verfahren.

Weinbau

- Weinbauzonen der Erde

- Die natürlichen Produktionsbedingungen in Österreich (Lage, Klima, Boden)
- Rebstock: Erziehung und Schnitt, Organe des Rebstocks
- Ampelographie (Kreuzungen, Klone, Selektion)
- Qualitätsmanagement im Weingarten
- Rebkrankheiten, Schädlinge – Nützlinge,
- Produktionsmethoden: Konventionell – KIP (Kontrollierte, integrierte Produktion –Bio)

Lernziel:

Systemisches Verständnis für den Weinbau und Auswirkung auf die Vinifikation. Ampelographische Grundkenntnisse und Arbeiten im Weingarten (Jahreszyklus).

Kellertechnik, Produktions- und Vinifikationsmethoden, Trends

- Weißweinbereitung
- Rotweinbereitung
- Schaumwein
- Vinifikationsstile
- Neue önologische Verfahren
- Weinfehler
- Verschlüsse

Lernziel:

Verstehen der unterschiedlichen Vinifikationsmethoden und Technologien inklusive neuer Produktionsmethoden.

Weinland Österreich (inkl. Weinverkostung)

- Geschichte
- Terroir – Boden, Klima, Lage
- Orte, Winzer, Großlagen, berühmte Rieden
- Regionen und Gebiete – Weinstile
- Rebsorten
- DAC's
- Markengemeinschaften
- Trends
- Tourismus, kulinarisches Umfeld

Lernziel:

Kenntnisse über alle Weinbaugebiete, der Typizitäten (Terroir), sowie aller Besonderheiten der österreichischen Weinwirtschaft.

Getränkerekunde

- Alkoholfreie Getränke (Energy Drinks, Isotonische Getränke, Wellness Getränke, Nearwater, Wasser)
- Bier
- Schaumwein
- Aufgussgetränke (Kaffee, Tee, Kakao)
- Spirituosen (inkl. Geiste, Wässer, Liköre, Anisèes)
- Fortifieds
- Aromatisierte Weine
- Aperitif & Digestif
- Glasformen, Ausschankmengen, Serviertemperatur/ Trinktemperatur

Lernziel:

Fundierte Wissen über alle Getränkegruppen (Grundstoffe-Herstellung-Geschmack-Ausschank).

Internationaler Weinbau LAP Niveau

- Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland, Neue Welt
- Je 4 Gebiete bei Italien, Frankreich, 2 Gebiete Spanien, Deutschland
- Typische Rebsorten oder Produkte

Lernziel:

Überblick über die europäischen Weinbäuländer über den Weinbau der neuen Welt.

Weinservice/Weinservierarten

- Lagerung des Weines
- Weinbereitung
- Weißweinservice
- Rotweinservice
- Schaumwein
- Wichtigste Servierregeln
- Übungen
- Gläserkunde & Accessoires
- Avinieren

Lernziel:

Fachlich richtiger Umgang beim gesamten Weinservice.

Harmonie von Speisen und Getränken - Workshop

- korrespondierende Speisen und Getränke
- Kalte Vorspeisen
- Warme Vorspeisen
- Fisch (auch International)
- Hauptgerichte
- Käse
- Desserts

Lernziel:

Kenntnisse der internationalen Speisenfolge und der Harmonie von Speisen und Getränken.

Kommunikation:

Kernkompetenzen:

- Umgang mit dem Gast
- Umgang im Team
- Gästebetreuung
- Selbsterfahrung
- Teaminterner Umgang bei Beschwerden

Lernziel:

Erkennen und Anwendung der persönlichen und sozialen Kompetenzen.

Achtung:

Die Unterlagen, zum Nachweis der erforderlichen Voraussetzungen (Zeugnis, Lehrabschlusszeugnis, Praxisnachweis) sind zu Lehrgangsbeginn mitzubringen. Bei Nichterfüllung der Voraussetzungen ist eine Teilnahme am Lehrgang nicht möglich.

140 Trainingseinheiten

8454P**Sommelier/Sommelière Österreich - Prüfung****Die Voraussetzung:**

Besuch des 8453 Lehrganges Sommelier/Sommelière Österreich

Die Prüfung:

- Schriftliche Prüfung (3 Stunden)
- Sensorikprüfung (1,5 Stunden)
- Praktisches Arbeiten/Weinservice
- Mündliche Prüfung

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis



8456P

Diplom Sommelier/Sommelière

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.

Die Zielgruppe/Die Voraussetzung:

- Erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier/Sommelière Österreich

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)
- 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:

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

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

Lernziel:

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, ...

Kommunikation - Persönlichkeitstraining

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

Lernziel:

Erlernen und Anwenden des persolog® Persönlichkeits-Profil, Beschwerde-management, Einführung in Teambuildingsprozessen.

Genussworkshop – Käse & Getränke

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

Lernziel:

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

128 Trainingseinheiten

8457P

Diplom Sommelier/Sommelière - Prüfung

Die Prüfung Diplom Sommelier/Sommelière

besteht aus 4 Teilen:

- Schriftliche Prüfung (3 Stunden)
- Sensorikprüfung (1,5 Stunden)
- Praktisches Arbeiten/Weinservice
- Mündliche Prüfung

Die Voraussetzung:

Besuch des 8456 Lehrganges Diplom Sommelier/Sommelière

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI- Zeugnis & WIFI-Diplom

Alle Termine finden Sie unter wifi.at/ooe

WIFI. Wo Wissen zu Hause ist.



Ing. Stefan Wahlmüller, PMM
stefan.wahlmueller@wifi-ooe.at
05-7000-7390



Martina Mayr-Mauhart
martina.mayr-mauhart@wifi-ooe.at
05-7000-7444

**Ihre
Ansprech-
personen**



13 x in Oberösterreich
wifi.at/ooe

