

Ihr Weg zum Diplom-Sommelier





Ihr Weg zum Diplom-Sommelier

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 und noch viel mehr sind Bestandteile dieser fundierten Ausbildung. Profis aus der Praxis vermitteln Wissenswertes über das 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.

IHR WEG ZUM DIPLOM-SOMMELIER

Einstiegsvoraussetzungen	empfohlene Kursreihenfolge				Ausbildungsziel
➤ Zulassungsbedingungen*	➤ 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	➤ Ausbildung zum Weinexperten – 8451P oder Ausbildung zum Jungsommelier und positiver Abschluss der Prüfung Jungsommelier oder Aufbaulehrgang 2 der Weinakademie Österreich	➤ Sommelier Österreich – 8453P	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8454P	➤ Diplom-Sommelier – 8456P	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8457P	➤ „Diplom-Sommelier“

* Zulassungsbedingungen für den Einstieg Sommelier Österreich – 8453P

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch, Restaurantfachmann bzw. der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann oder Hotel- u. Gastgewerbeassistent 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 oder Ausbildung zum Weinexperten.

Voraussetzung für die Prüfung Diplom-Sommelier:

- Mindestalter 21 Jahre
- erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier Österreich
- Teilnahme am Lehrgang Diplom-Sommelier – 8456P; Mindestanwesenheit 75%

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/sommelier

8450P

Informationsveranstaltung Weinseminare

Sie erhalten einen Überblick über die Inhalte, die Abläufe sowie die Termine von den Seminaren Weinexperte, Sommelier

Österreich und Diplom Sommelier. Für Ihre individuellen, persönlichen Fragen steht Ihnen die Lehrgangsführung zur Verfügung.

8451P

Ausbildung zum Weinexperten

Die Zahl der Weinliebhaber und –kenner nimmt ständig zu. Das Wissen um Wein liegt nicht nur im Gastronomie- sondern auch im Privatbereich mehr denn je im Trend. Im Seminar „Ausbildung zum Weinexperten“ begleiten wir Sie auf dem Weg zum Weinexperten. 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 oder Freunde Weinkenner, so werden sie sich in Zukunft über Sie als kompetenten Gesprächspartner freuen. Sind sie es nicht, dann werden sie von Ihrem guten Rat überrascht sein.

Die Zielgruppe:

Weininteressierte, Weinliebhaber, Gastronomie, Mitarbeiter des Weinhandels, der Weinwirtschaft 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:

Zeugnis

60 Trainingseinheiten



8453P

Sommelier 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 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, Restaurantfachmann bzw. der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann oder Hotel- u. Gastgewerbeassistent 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.

Die Inhalte:

Aufgaben Sommelier

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

Lernziel:

Die Absolventen haben Kenntnisse über die grundlegenden Aufgabenbereiche und Verhaltensweisen in der Sommelier.

Weinkartengestaltung und Getränkealkulation

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

Lernziel:

Die Absolventen 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:

Die Absolventen 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.

Getränkkunde

- 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:

Fundiertes Wissen über alle Getränkegruppen (Grundstoffherstellung-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 Weinbauländer 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.

Die Prüfung:

Schriftliche Prüfung, Sensorikprüfung = Blindverkostung in Serie, Mündliche Prüfung, Weinberatung – Verkaufsgespräch, Weinservice - Fachgespräch

Ihr Qualifikationsnachweis:

Zeugnis

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.

132 Trainingseinheiten

8454P

Sommelier-Österreich - Prüfung

Die Voraussetzung:

Besuch des 8453 Lehrganges Sommelier Österreich

Die Prüfung:

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

Ihr Qualifikationsnachweis:

Zeugnis

8456P

Diplom-Sommelier

Geschmack kann man lernen

Im WIFI-Lehrgang „Diplom-Sommelier“ 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 Österreich“ Voraussetzung.

Die Zielgruppe:

- Mindestalter 21 Jahre
- Erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier Österreich
- Teilnahme am Lehrgang Diplom Sommelier – 8456P; Mindestanwesenheit 75%

Die Voraussetzung:

Erfolgreicher Abschluss der 8454 Prüfung zum Sommelier Österreich

Die Inhalte:

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

Lernziel:

Die Absolventen 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:

Fundierte Wissen über die Schaumweine - International

Gourmetkunde - Genussworkshop

- Essig & Öle
- Gewürze (Salz, Pfeffer etc.)
- Meeresfrüchte
- Edelm Gemüse 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 Österreich
- Grundsätze der Rhetorik
- Verkaufstechnik
- Umgang bei Beschwerden/Reklamationsverhalten – Vertiefung von Sommelier Österreich

Lernziel:

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

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.

Die Prüfung:

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

Ihr Qualifikationsnachweis:

Zeugnis & Diplom

128 Trainingseinheiten

8457P

Diplom-Sommelier - Prüfung

Die Prüfung Diplom- Sommelier besteht aus 4 Teilen:

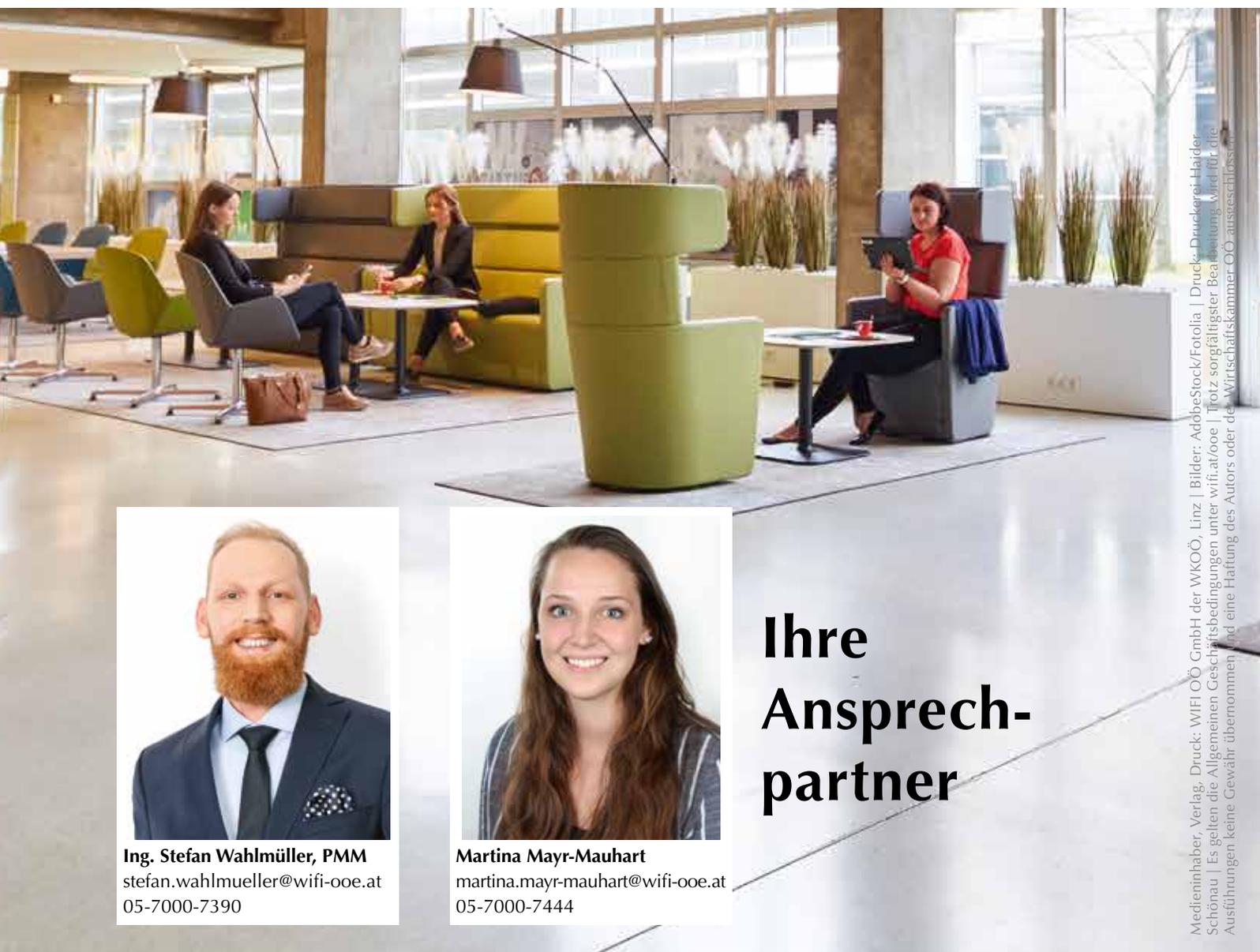
- Schriftliche Prüfung (3 Stunden)
- Sensorikprüfung (1,5 Stunden)
- Praktisches Arbeiten/Weinservice
- Mündliche Prüfung

Die Voraussetzung:

Besuch des 8456 Lehrganges Diplom- Sommelier

Ihr Qualifikationsnachweis:

Zeugnis & Diplom



Medieninhaber, Verlag, Druck: WIFI OÖ GmbH der WKOÖ, Linz | Bilder: AdobeStock/Fotolia | Druck-Druckerei: Hajder Schönau | Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter wifi.at/ooe | Trotz sorgfältiger Bearbeitung wird für die Ausführungen keine Gewähr übernommen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammer OÖ ausgeschlossen.



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 Ansprechpartner

