

# DEHOGA Seminare

## Assistant Sommelier (IHK)

Im IHK-Zertifikatslehrgang Assistant Sommelier (IHK) können Mitarbeiter in der Gastronomie, Hotellerie, im Weinhandel und in der Tourismuswirtschaft ihr Weinwissen in Theorie und Praxis berufsbegleitend erweitern.

Praktisch, informativ und kompakt werden die Belange der modernen Gastronomie im Umgang mit Wein angesprochen.

Die Teilnehmer erhalten bei erfolgreichem Abschluss das IHK-Zertifikat „Assistant Sommelier“ und gleichzeitig den international anerkannten WSET®-Abschluss Level 2 Award in Wines and Spirits. Der geprüfte Assistant Sommelier (IHK) verfügt über ein breites Wissen rund um die Welt der Weine und anderer alkoholischer Getränke sowie eine systematische Verkostungskompetenz.

### Seminarinhalte:

- Basiswissen Wein und Service
- Einführung Weinbau und Kellerwirtschaft
- Einführung Sensorik
- Deutsche Rot- und Weißweine verkosten, beurteilen und beschreiben
- Einführung Rebsortenkunde, Weinfehlererkennung, Wein- und Getränkeservice
- Sensorik für die Praxis
- Theorie des Food Pairing, Stil und Etikette, Service am Gast
- Sensorik von Speise und Wein
- Praktische Übungen und Prüfungstraining
- Klassische Rebsorten 1
- Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling und Pinot Noir
- Schwerpunkte: Burgund, Loire und Übersee
- Klassische Rebsorten 2
- Schwerpunkte: Bordeaux, Rhone, Südfrankreich und Übersee
- Spezielle Weinarten
- Schaumweine und Süßweine und Vieles mehr

### Veranstalter:

GBZ Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

### Termininformation:

Montag 09:00 Uhr – 18:15 Uhr

Dienstag 09:00 Uhr – 18:15 Uhr

Mittwoch 09:00 Uhr – 18:15 Uhr

Donnerstag 09:00 Uhr – 18:15 Uhr

Freitag 09:00 Uhr – 18:15 Uhr

**Kosten: Teilnehmerentgelt 1.290 €**

zzgl. 150,00 € Zertifikatsentgelt