

8480 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.



Barbara Schöfegger
WIFI-Trainerin



Im Weinbereich bieten wir eine strukturierte, aufbauend praxisnahe Ausbildung an. Ob in der Gastronomie, im Handel oder im Privatbereich, das Erlernete ist universell einsetzbar. Die Ausbildung im Weinbereich ist mindestens so lebendig wie das Produkt „Wein“ selbst.

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 Sommelierie.

Weinkartengestaltung und Getränkealkulation

- Aufbau, Gliederung
- Moderne Verkaufstechniken
- Gesetzliche Vorschriften (Preisauszeichnungspflicht, Mengenangabe, Inklusivpreise)



Kursbuchung und weitere Details unter **8480** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8480 Sommelier Österreich

- Verkaufspsychologie
- Getränke kalkulation (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

- Etiketle/Bezeichnungsrecht
- Alle zugelassenen Rebsorten (Synonyme)
- Weinbauregionen
- Weinbaugelbiete
- 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
- Rebkrankeheiten, 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



Kursbuchung und weitere Details unter **8480** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8480 Sommelier Österreich

- 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.

Getränk Kunde

- 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 (Grundstoffe-Herstellung-Geschmack-Ausschank).

Internationaler Weinbau LAP Niveau

- Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland, Neue Welt
- Je 4 Gebiete bei Italien, Frankreich, 2 Gebiete Spanien, Deutschland



Kursbuchung und weitere Details unter **8480** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8480 Sommelier Österreich

- 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.



Kursbuchung und weitere Details unter **8480** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8480 Sommelier Österreich

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.

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

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



Kursbuchung und weitere Details unter **8480** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8480 Sommelier Österreich

IHR WEG ZUM DIPLOM-SOMMELIER						
Einstiegsvoraussetzungen	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel
➤ Zulassungsbedingungen*	➤ Sommelier Österreich – 8480K	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8481K	➤ Diplom-Sommelier – 8482K	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8483K	➤ Diplom „Diplom-Sommelier“	
<i>oder</i>						
	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel
➤ Wenn Sie die Zulassungsbedingungen* nicht erfüllen, ist folgender Weg möglich	➤ Ausbildung zum Weinexperten – 8491K <i>oder</i> Ausbildung zum Jungsommelier und positiver Abschluss der Prüfung Jungsommelier <i>oder</i> Aufbaulehrgang 2 der Weinakademie Österreich	➤ Sommelier Österreich 8480K	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8481K	➤ Diplom-Sommelier – 8482K	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8483K	➤ Diplom „Diplom-Sommelier“
<p>* Zulassungsbedingungen für den Einstieg Sommelier Österreich – 8480K</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Voraussetzung für die Prüfung Diplom-Sommelier:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mindestalter 21 Jahre • erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier Österreich • Teilnahme am Lehrgang Diplom-Sommelier – 8482K; Mindestanwesenheit 75% 						
Detailinfos unter: wifi.at/ooe/Diplom-Sommelier						



Kursbuchung und weitere Details unter **8480** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe