

8482 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 – 8482K; Mindestanwesenheit 75%

Die Voraussetzung:

Erfolgreicher Abschluss der 8481 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.

Getränk Kunde



Kursbuchung und weitere Details unter **8482** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8482 Diplom-Sommelier

- 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 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 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.

Die Prüfung:

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

Ihr Qualifikationsnachweis:



Kursbuchung und weitere Details unter **8482** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8482 Diplom-Sommelier

Zeugnis

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](#)

IHR WEG ZUM DIPLOM-SOMMELIER

Einstiegsvoraussetzungen	empfohlene Kursreihenfolge				Ausbildungsziel
➤ Zulassungsbedingungen*	➤ Sommelier Österreich – 8480P	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8481P	➤ Diplom-Sommelier – 8482P	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8483P	➤ „Diplom-Sommelier“

oder

	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel
➤ Wenn Sie die Zulassungsbedingungen* nicht erfüllen, ist folgender Weg möglich	➤ Ausbildung zum Weinexperten – 8491P oder Ausbildung zum Jungsommelier und positiver Abschluss der Prüfung Jungsommelier oder Aufbaulehrgang 2 der Weinakademie Österreich	➤ Sommelier Österreich – 8480P	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8481P	➤ Diplom-Sommelier – 8482P	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8483P	➤ „Diplom-Sommelier“

* Zulassungsbedingungen für den Einstieg Sommelier Österreich – 8480P

- 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.

Voraussetzung für die Prüfung Diplom-Sommelier:

- Mindestalter 21 Jahre
- erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier Österreich
- Teilnahme am Lehrgang Diplom-Sommelier – 8482P; Mindestanwesenheit 75%

Detailinfos unter: wfi.at/ooe/sommelier



Kursbuchung und weitere Details unter **8482** im WIFI-Kundenportal:

www.wfi.at/ooe

8482 Diplom-Sommelier



Kursbuchung und weitere Details unter **8482** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe