INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

COMMIS SOMMELIÈRE/ SOMMELIER (IWI)

Blended Learning

- **7 Module à 2 Tage Präsenzunterricht**
- **7 E-Learning-Einheiten**
- **Mehr als 120 repräsentative Weine**
- **Gebühren: 2.590,– €** (zzgl. Prüfungsgebühren)
- **Start: 2. März 2015** (berufsbegleitend, Mo + Di)
  5. Oktober 2015 (Vollzeit, Mo - Fr)

CAMPUS GEISENHEIM • GMBH

Zur Fortbildung

Fachwissen ist in der Top-Gastronomie von großer Bedeutung. Durch ein fundiertes und praxisorientiertes Know-how sind die täglichen Arbeiten im Restaurant einfacher, professioneller und effektiver umzusetzen. Der erfolgreiche Abschluss zur/zum IWI-geprüften Commis Sommelière/ Sommelier dokumentiert jedem Arbeitgeber eine besondere Leistungsbereitschaft, Engagement und vor allem perfekte Grundlagen für die Karriere als Sommelière/Sommelier und Maître d'Hôtel.

COMMIS SOMMELIÈRE/ SOMMELIER (IWI)

Ziel des berufsbegleitenden Lehrgangs ist die praxisnahe Vermittlung von Weinsensorik, Weinwissen, Getränke- und Speisenkunde sowie die Arbeiten am Tisch des Gastes.
Dieser Lehrgang wird in enger Zusammenarbeit mit unserem Bildungspartner, der Campus Geisenheim GmbH, angeboten und durchgeführt.

Zeitliche Gliederung

Der berufsbegleitende Lehrgang gliedert sich in sieben Schulungseinheiten à zwei Tage mit jeweils acht Unterrichtsstunden. Dieser Präsenzunterricht ist sehr praxisbezogen und beinhaltet viele Verkostungen, Speisen- und Käseproben und die Vermittlung der praktischen Arbeiten im Restaurant.

E-Learning

Jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer muss zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte auf der IWI-Lernplattform wiederholen und vertiefen. Das E-Learning vervollständigt das Wissen der Teilnehmer und fordert eine besondere Leistungsbereitschaft. Filmbeiträge, Bildergalerien, Texte und Grafiken stehen jedem Absolventen während des Lehrgangs zur Verfügung. Ein Test nach jeder Lerneinheit dokumentiert das gelernte Wissen. Im Chatroom steht

einmal wöchentlich ein kompetenter Tutor für Fragen und weitere Erklärungen zur Verfügung.
Fordern Sie einen Gastzugang zum E-Learning und den detaillierten Stundenplan an! E-Mail: kaisers.rehm@iwi-edu.eu

Prüfung

Die Prüfung zur/zum IWI-geprüften Commis Sommelière/Sommelier wird schriftlich und praktisch durchgeführt. Ein unabhängiger Prüfungsausschuss mit namhaften Persönlichkeiten aus Gastronomie, Handel und Institutionen mit Schwerpunkt Weinbildung gewährleistet ein hohes Prüfungsniveau.

Modularer Stundenplan

Modul 1 Weinbau und Kellertechnik, Weinsensorik
Modul 2 Deutsches und europäisches Weinrecht, Weinland Deutschland
Modul 3 Weinländer Frankreich und Italien
Modul 4 Weinländer Österreich, Schweiz Spanien und Portugal

Lehrgangsinhalte

Modul 5 Weinländer der Neuen Welt: Australien, Neuseeland, Südafrika, Chile, Argentinien und USA
Modul 6 Allgemeine Getränkekunde, Harmonie von Speise und Wein
Modul 7 Arbeiten am Tisch des Gastes: Servierregeln, Stil & Etikette, Öffnen und Dekantieren von Wein und Sekt, Zigarren- und Käseservice

Schriftliche und praktische Prüfung
Feierliche Urkundenübergabe

Schulungsort

International Wine Institute · Ahr-Akademie
Wilhelmstraße 20 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Zulassungsvoraussetzungen

Abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau und Koch/Köchin. Weiterhin wird zugelassen, wer eine gastronomische Berufserfahrung von drei Jahren nachweisen kann. Auszubildende im dritten Lehrjahr mit Empfehlungsschreiben des Arbeitgebers.

Starttermine

02.03.2014 (berufsbegleitend, Mo + Di)
05.10.2014 (Vollzeit, Mo - Fr)

Abschluss

IWI-geprüfte/r Commis Sommelière/Sommelier
IWI-certified Commis Sommelière/Sommelier

Gebühren

Lehrgang: 2.590,00 €* (inklusive umfassende Kursunterlagen, Verkostungen, E-Learning)
Prüfung: 300,00 €* für Zulassung und Prüfungsabwicklung

* nach § 4 Nr. 22 a UStG umsatzsteuerbefreit

Das International Wine Institute (IWI) ist eine privatrechtliche Fachschule für Sommeliers. Das IWI bietet erlebnisreiche und innovative Fortbildungsmöglichkeiten, wie z. B. die berufsbegleitenden Lehrgänge zum Commis Sommelier (IWI), Sommelier (IHK), Sommelier (MC) und Weinfachberater (IWI) an.
Der regelmäßige Austausch mit internationalen Partnern sichert ein multikulturelles Denken und Handeln.

Alexander Kohnen ist Gründer des International Wine Institutes und Deutschlands Sommelier-Ausbilder Nr. 1. Über 25 Jahre ist Alexander Kohnen in der Erwachsenenbildung tätig. Er und sein Team bildeten in dieser Zeit mehr als 750 deutsche Sommeliers (IHK) und Weinhändler (IHK) aus. Kohnen wurde im Oktober 2013 von der Charles Sturt Universität in Canberra, Australien, zum „Best International Wine Educator of the Year" gewählt und gehört laut Busche Verlag seit mehreren Jahren zu den 50 besten Sommeliers Deutschlands.

INTERNATIONAL WINE INSTITUTE
FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

Wilhelmstraße 20 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Fon +49 (0)2641 9124590 · Fax + 49 (0)2641 9124592
www.iwi-edu.eu · kaisers.rehm@iwi-edu.eu