

# Wiener Sommelierkurs

neu + praxisnah

Am 19. Jänner 2004 startet ein neuer Ausbildungsweg, der Wiener Sommelierkurs. Der Kurs wird vom Wiener Sommelierverein veranstaltet und findet in den Räumen des neu eröffneten Palais Coburg statt.

Der Wiener Sommelierkurs richtet sich ausschließlich an MitarbeiterInnen in der Gastronomie. Es werden 104 Lehreinheiten geboten, jeweils am Montag, von 19. Jänner bis 12. April 2004. Die Schwerpunkte liegen auf praxisnahen Inhalten, intensiver Schulung in Sensorik und Weinbeschreibung, kommentierten Verkostungen sowie moderner Informationsvermittlung der wichtigsten Kenntnisse aus Wein- und Getränkkunde, Service, Rhetorik und Gästeberatung. Referenten sind namhafte Sommeliers und Weinexperten.

Die Kursgebühr beträgt 650 Euro und beinhaltet die Teilnahme an allen Veranstaltungen inkl. Unterrichtsmedien (Skripten und Bücher) und Verkostungen. Für die Prüfung über die erfolgreiche Teilnahme am Wiener Sommelierkurs wird eine Gebühr von 50 Euro eingehoben. Für die Zulassung zur Prüfung ist die Teilnahme an 70 % der Kursveranstaltungen erforderlich. Das Prüfungszeugnis enthält Bewertungen nach dem Schulnotensystem.

Der beste Prüfungsabsolvent des Kurses erhält die Kursgebühr refundiert, der zweitbeste erhält 50 Prozent der Kursgebühr rückerstattet. Voraussetzung dafür ist die Note „sehr gut“ im Prüfungszeugnis.

Teilnahmeberechtigt sind alle Personen, die

- a) einen Lehrabschluss in der Kellnerlehre oder einer gleichrangigen Ausbildung sowie mindestens ein Jahr Praxis in der Gastronomie belegen können oder
- b) seit mindestens vier Jahre in einem gehobenen Gastronomiebetrieb nachweislich tätig sind.

Interessenten melden sich bei:

Brigitte Elze

Hofstattgasse 21/5

A-1180 Wien

Tel: 470 28 30

e-mail: [brigitte.elze@aon.at](mailto:brigitte.elze@aon.at)

## Terminplan Wiener Sommelierkurs

(Änderungen vorbehalten)

			Std.
Jänner	19	Einführung und Vorstellung des Kurses	2
		Die Aufgaben des Sommeliers	2
		Weinland Österreich I (Weinbaugebiete, Rebsortenkunde, Klima, Boden)	4
Jänner	26	Wie der Wein entsteht (Basiswissen und Exkursion)	8
Februar	2	Weinland Österreich II (Weinbaugebiete, Rebsortenkunde, Klima, Boden)	4
		Weingesetz und Etikettensprache, Winzervereinigungen etc.	4
Februar	9	Grundlagen der Sensorik I (Theorie und Praxis)	8
		Getränkkunde I (Schaumwein, Bier, Spirituosen, Kaffee, Tee, Fruchtsäfte,	
Februar	16	Wasser)	8
Februar	23	Getränkesservice I (Theorie und Praxis, Videotraining)	8
		Die wichtigen heimischen Rebsorten und ihre Eigenschaften (sensorische	
März	1	Praxis)	6
		Gestaltung und Kalkulation der Getränkekarte	2
März	8	Frankreich, Italien und ihre wichtigsten Weine und Rebsorten	8
März	15	Spanien, Neue Welt und ihre wichtigsten Weine und Rebsorten	8
März	22	Getränkkunde II (Aperitif und Digestif in der Gastronomie)	4
		Rhetorik und Verkauf, Gästebetreuung, Reklamationsmanagement, richtige	
		Aussprache	4
		Welches Getränk zu welcher Speise (sensorische Praxis inkl. Käse,	
März	29	Zigarren)	8
April	5	Einkauf und Lagerung	4
		Getränkesservice II (Theorie und Praxis)	4
April	12	Grundlagen der Sensorik II (Weinfehler, Weinbeschreibung)	8
April	29	Prüfung (Theorie + Praxis)	6