



Lehrinhalt

Sommelier/Sommelière IHK

Grundlagen

Qualitätsphilosophie
Aromausprägung
verschiedensten Möglichkeiten der Weinbereitung
Weinbau und Weinkellertechnik
Wein Sensorik
Sensorik von Speise und Wein
Deutsches & internationales Weinrecht

Weinländer in Europa

Weingesetz
Bodenarten
Klima
Rebsorten
Traditionen der Weinherstellung und der Weinlagerung
Unterschiede in den europäischen Weinbauländern
Weinland Deutschland
Weinland Frankreich
Weinland Italien
Weinland Spanien und Portugal
Weinland Österreich, Schweiz und die östliche Wein Welt

Weinländer anderer Kontinente

Weinland USA und Kanada
Weinland Argentinien und Chile
Weinland Südafrika
Weinland Australien und Neuseeland
Weinbau in Asien und China

Allgemeine Getränkekunde

Grundlagen zur Herstellung von Getränken
Alkoholfreie Getränke
Mineralwasser, Säfte und Limonaden
Aufgussgetränke
Tee, Kaffee und Kakao
Bier
Herstellung und Craftbeer
Spirituosen
Herstellungsverfahren (Whisky, Whiskey, Cognac, Gin, Likör)



Aufgabenbereiche

Restaurant:

Klassische Servierregeln und -arten

Wein- und Schaumweinservice

Käseservice

Menükunde

Kartengestaltung

Weinlagerung

Weinhandel:

Sortimentsplatzierung und -gestaltung

Menükunde

Kartengestaltung

Weinlagerung

Methoden Weinverkauf/Weinempfehlung

Betriebswirtschaftliche Grundlagen

Marketing

Grundlagen der Kommunikation

Reklamationsbehandlung

Aktiver Verkauf

Prüfung/Hausaufgabe