



## 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 Getränkkunde**

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**