



2018

Fachsommelier/Weinkulturexperte (IHK) VDP. Die Prädikatsweingüter



Werden Sie Weinkulturexperte (IHK) und werben Sie als exklusiver Botschafter für eine neue Deutsche Wein- und Genusskultur

Unter der Bezeichnung Weinkulturexperte (IHK) startet das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz (GBZ) mit seinem bundesweit renommierten Kompetenzzentrum Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS) eine Reihe hochwertiger Aufbau Seminare. Diese verbinden das wachsende Interesse an einer professionellen Kommunikation von Wein als herausragendes Kulturgut des Menschen mit den kulturellen Leistungen und Kompetenzen seiner langjährigen Kooperationspartner.

Die Ideale der VDP.Prädikatsweingüter, der ältesten und einzigen nationalen Vereinigung von Spitzenweingütern in der Welt, die seit über 100 Jahren eine Vorreiterrolle im Deutschen Spitzenweinbau innehat, stehen im Zentrum dieses Lehrganges. Große Weinlagen, Winzer mit Persönlichkeit und Fingerspitzengefühl für Natur und Qualität sowie klassische Rebsorten und die Burgundersorten haben Leitlinien für eine feinste Weinkultur geprägt. VDP. Winzer sind Individualisten, die ihr Handwerk mit größter Sorgfalt wie eine Kunst betreiben. Sie haben sich strenge Maßstäbe gesetzt, um die Arbeit an der Qualität unermüdlich voranzutreiben und die Herkunft eines Weines wieder in den Mittelpunkt zu stellen. Für sie ist Tradition das Fundament, Pionierarbeit eine Selbstverständlichkeit und Individualität der Schlüssel zum Erfolg. Weltoffenheit verbindet sich mit solider Arbeit in Weinberg und Keller. Diese über Generationen aufgebaute Weinkultur, geprägt von Wissen und Können, von Familientradition und Leidenschaft, von Individualität, Kreativität und Erfahrung, verdient es in einem eigenen Lehrgang entdeckt, beschrieben, kommuniziert und verbreitet zu werden.

ZIEL

Der ambitionierte Lehrgang verfolgt damit das Ziel, dem zukünftigen Weinkulturexperten (IHK) ein Deutungs- und Kommunikationsinstrumentarium bereitzustellen, das ihm hilft, VDP.Weine aus unterschiedlichsten Perspektiven einem interessierten Publikum wirkungsvoll zu inszenieren.

Die erlangte fachkundige Weinansprache soll zu atmosphärischer Gestaltung von VDP. Weinseminaren führen. Das Spezialseminar „Wein und Atmosphäre“ mit Prof. Dr. Andreas Ackermann, Institut für Kulturwissenschaft an der Universität Koblenz-Landau, sollte nicht zuletzt aus diesem Grund für jeden Teilnehmer eine Pflichtveranstaltung bedeuten.

ZIELGRUPPE

Seit über 20 Jahren bildet die DWS nicht allein zum Geprüften Sommelier weiter, sondern schult auch Weinbegeisterte unterschiedlicher Couleur für die gesamte Branche und die sinnliche Freude am Genuss. Entsprechend knüpft der Lehrgang Weinkulturexperte (IHK) an bereits erworbene Kompetenzen aus früheren Lehrgängen und Seminaren an. Der Lehrgang richtet sich somit an alle Absolventen der Schule, die bereits Leistungsnachweise (s. Anrechnungstafel), wie über den Geprüften Sommelier und Weinfachberater, Wine Expert (IHK), Weinfachmann (IHK) oder Assistant Sommelier (IHK) erworben haben. Darüber hinaus schließt die Zielgruppe Angehörige und Mitarbeiter der VDP.Weingüter sowie alle fachkundigen Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen in der Weinaus- und Weinweiterbildung mit ein.

Geprüfte Sommeliers oder staatlich-geprüfte Sommeliers bekommen nach erfolgreich abgelegter Prüfung zusätzlich den Titel „Fachsommelier VDP.Die Prädikatsweingüter (IHK)“ verliehen.

IHRE VORTEILE

Abgesehen von dem persönlichen Ziel, neue Spezialkompetenzen für das Kulturgut Wein zu erwerben, um sich für neue berufliche Herausforderungen zu qualifizieren, erhalten erfolgreiche Absolventen die Möglichkeit als Weinkulturrexperte (IHK) individueller Botschafter der VDP.Weinkultur zu werden:

- Sie werden persönlich auf der VDP.Homepage vorgestellt und als Weinkulturrexperte (IHK) für die Durchführung von VDP.Weinproben und VDP.Seminaren empfohlen.
- Sie bekommen dafür vergünstigte und thematisch abgestimmte Probenpakete und Gläser.
- Das Netzwerk der VDP.Weinkulturrexperten wird von der VDP.Bundesgeschäftsstelle exklusiv mit Informationen stets auf dem aktuellen Stand gehalten.
- Sie werden zu besonderen VDP.Veranstaltungen eingeladen und haben die Möglichkeit, in der Jury für die alljährlichen Probenpaket-Zusammenstellungen zu sein und
- Sie kommen in den Genuss weiterer Privilegien.

KOSTEN

Da sich der Lehrgang an Zielpersonen mit unterschiedlichen Ausgangskompetenzen richtet, wird der Lehrgang immer modular und individuell zusammengestellt. Entsprechend variieren die Kosten sowie die Anzahl der Unterrichtstage. Lassen Sie sich beraten und Ihr persönliches Karriereprogramm zum Weinkulturrexperten (IHK) zusammenstellen. Informationen zu **Fördermöglichkeiten** finden Sie unter www.gbz-koblenz.de

AUFBAUSEMINAR IM SPEZIALPFLICHTMODUL

Wein und Atmosphäre

Termin: 07. – 08.04.2018
im Weingut Timo Dienhart - Römerkeller,
Maring-Novian

Termin: 04. – 05.08.2018
im Weingut Heymann-Löwenstein, Winingen

Kosten: 450,00 €* (2 Tage)
Samstag: 10.00 Uhr – 18.30 Uhr
Sonntag: 09.00 Uhr – 16.30 Uhr

VDP.DEGUSTATIONSTAG

1. Termin: 24.02.2018
2. Termin: 17.09.2018
Kosten: 295,00 €* (1 Tag)
09.00 Uhr bis 22.00 Uhr, ab 12.30 Uhr: 10 goldene Regeln für VDP.Weine und Speisen mit Christina Fischer

EXKURSIONEN ZU DEN VDP.REGIONALVERBÄNDEN

1. Termin: 22.02.2018
2. Termin: 03.07.2018
3. Termin: 06.08.2018
Kosten: 150,00 €* (1 Tag)

PRÄSENTATION DER PROJEKTARBEIT

Termin 20.02.2018 oder 13.11.2018 ab 10.00 Uhr,
GBZ Koblenz
Einheitlicher Termin auf Bundesverbandebene mit feierlicher Übergabe der IHK-Zertifikate
Projektcoaching und Zertifikatsentgelt: 170,00 €

* Die Preise verstehen sich inkl. Schulungsunterlagen, Verkostungsweine, Gerolsteiner Mineralwasser sowie zwei Kaffeepausen pro Tag.

Weinkulturrexperte (IHK) VDP.Die Prädikatsweingüter

MODULSTRUKTUR UND ANRECHNUNGSTAFEL

BASISMODUL

Im Basismodul sind in jedem der vier Schwerpunktbereiche Leistungspunkte (LP) zu erbringen. Insgesamt müssen mindestens 48 LP nachgewiesen werden.

Schwerpunktbereiche	Anrechenbare Seminare und Lehrgänge	Gesamt 48 LP
Weinproduktion	Assistant Sommelier (IHK) 1. Tag: Basiswissen Wein und Service	1 Tag 10 LP
	Wine Expert Bronze (IHK) 1. Modul: Weinbauliche und kellertechnische Maßnahmen	2 Tage 16 LP
	Weinfachmann (IHK) 1. Tag: Grundlagen Weinbau und Kellerwirtschaft	1 Tag 8 LP
Weinsensorik und Weinservice	Sensorik Intensiv Seminar	2 Tage 16 LP
	Wein-Knigge Professioneller Service	2 Tage 16 LP
	Der professionelle Weinprobenleiter	1 Tag 8 LP
	Wine Expert Bronze (IHK) 2. Modul: Systematische Sensorik und Sinnesorgane	2 Tage 16 LP
	Weinfachmann (IHK) 2. Tag: Sensorik 1 und 2	1 Tag 8 LP
Food-Pairing	Genussentdeckerseminar	1 Tag 8 LP
	Assistant Sommelier (IHK) 2. Tag: Sensorik für die Praxis	1 Tag 10 LP
Weinrecht	Wine Expert Bronze (IHK) 3. Modul: Gemeinschaftsrecht und Bundesrecht	1 Tag 8 LP
	Wine Expert Bronze (IHK) 4. Modul: Deutsche Anbauggebiete und Länderrecht	1 Tag 8 LP

SPEZIALPFLICHTMODUL

Im Spezialpflichtmodul sind in jedem der zwei Schwerpunktbereiche mindestens 16 LP zu erbringen. Insgesamt müssen mindestens 36 LP nachgewiesen werden.

Schwerpunktbereiche	Neue Seminare	Gesamt 40 LP
Kultur und Wein	Workshop: Wein und Atmosphäre	2 Tage 16 LP
Der VDP	VDP.Die Prädikatsweingüter Theorie, Informationen zum Verband, Struktur, Philosophie, VDP.Klassifikation, Zahlen und Fakten, Geschichte, Winzer ab 12.30 Uhr: 10 goldene Regeln für VDP.Weine und Speisen mit Christina Fischer	1 Tag 12 LP
	Zweimal jährlich Exkursion zum Thema Wein & Lebensart in ein deutsches Anbaugebiet, Besuch zweier VDP.Weingüter, Verkostung von VDP.Weinen und regionalen Speisen	1 Tag 8 LP

PROJEKTMODUL

Im Projektmodul müssen mindestens 36 LP nachgewiesen werden. Davon sind im Schwerpunktbereich „individuelle Erkundungen“ mindestens 16 LP zu erbringen. Auf die Projektarbeit entfallen entsprechend 20 LP.

Schwerpunktbereiche	Eigenleistung	Gesamt 36 LP
Individuelle Erkundungen	Fakultative Teilnahme an mindestens einer der hier aufgeführten Veranstaltungen des VDP: VDP.Gemeinschaftsstand auf der ProWein, VDP.Weinbörse in Mainz, Präsentation der Weine aus VDP.GROSSEN und VDP.ERSTEN LAGEN, Jahrespräsentation der Regionalverbände etc.	Bewertung 8 LP je Tag
Projektarbeit	Anmeldung und Zulassung des Themas Individuelle Recherche (Themenauswahl in Absprache mit der DWS und VDP.Bundesgeschäftsstelle)	4 LP
	Hausarbeit (12 Seiten und Präsentation der Projektarbeit)	16 LP

Insgesamt müssen zum Zertifikatserwerb mindestens 120 LP erreicht werden. Geprüfte Sommelier IHK, Geprüfte Weinfachberater IHK und Wine Expert Gold (IHK) Absolventen bekommen auf das Basismodul 48 LP angerechnet. Weitere Anrechnungsoptionen auf Anfrage.

IN KOOPERATION MIT



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
ADLER. KAPSEL. WEIN. GUT.

WISSEN STATT RATEN

Mit Wein-Wissen zur Höchstform – Weiterbildungen für Weinhandel, Gastronomie und Weinerzeugung in der Deutschen Wein- und Sommelierschule.

Foto: iMovie

ANMELDEFORMULAR

Seminarort/ Termin	Seminar / Lehrgang
Name, Vorname	Arbeitgeber
Straße, Hausnummer	Straße, Hausnummer
PLZ, Ort	PLZ, Ort
Geburtsdatum, Ort	Ansprechpartner vor Ort
Telefon privat	Telefon dienstlich
E-Mail privat	E-Mail dienstlich
Ort, Datum, Unterschrift	

WICHTIG! Bitte fügen Sie zur Anrechnung von Leistungspunkten der Anmeldung Ihre aussagefähigen Unterlagen bei.

**Bei Kostenübernahme durch den Arbeitgeber Stempel und rechtverbindliche Unterschrift des Vertreters.
Die allgemeinen Geschäftsbedingungen des GBZ Koblenz e.V. (unter www.gbz-koblenz.de) habe ich gelesen und erkenne sie an.**

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz. Es bietet seit mehr als 25 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildungen für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot des GBZ gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren. Pro Jahr werden durchschnittlich etwa 150 Weiterbildungen durchgeführt und rund 2000 Teilnehmer geschult. Das GBZ gliedert sich in fünf Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: die Hotelmanagement-Akademie, die Koch- und Serviceschule, das Forum Diätetik und Ernährung, die Deutsche Wein- und Sommelierschule sowie die ProDestillate.

Aus Gründen der Praktikabilität und besseren Lesbarkeit verzichten wir darauf, jeweils männliche und weibliche Personenbezeichnungen zu verwenden. Selbstverständlich richten sich aber unsere Bildungsangebote sowohl an Frauen und Männer. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.

IN KOOPERATION MIT



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
ADLER. KAPSEL. WEIN. GUT.

IHK Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. | Hohenfelder Straße 12 | D-56068 Koblenz
Telefon 0261 30489-31 | Fax 0261 30489-34 | kontakt@gbz-koblenz.de | www.gbz-koblenz.de

Verinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868 | Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790
Vertreten durch den Vorstand | Olaf Gstettner, Vorsitzender | Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin