

Wein- und Genussexperte IHK (SGD)

Kurzbeschreibung

Entdecke mit einer Online-Weiterbildung die spannende Welt der Weine. Lerne, wie Rebsorten, Böden und Regionen den Geschmack beeinflussen und erweitere dein Wissen rund um Genusskultur.

Kursinhalte

Weinkunde

- ✓ Wichtigste Arbeiten im Weinberg und -keller bekannt, Jahrgänge danach einschätzbar
- ✓ Sensorische Verkostung und Beschreibung von Weinen nach führenden Verkostungsnormen
- ✓ Erkennen von Weinfehlern und ganzheitliche Bewertung von Weinen
- ✓ Sicherer Umgang mit EU- und deutschem Weinrecht in der Praxis

Europäisches und deutsches Weinrecht

- ✓ Kenntnis des übergeordneten EU-Weinrechts
- ✓ Benennung der Qualitätsstufen möglich
- ✓ Einordnung internationaler Weine in diese Klassifizierung anhand von Beispielen

Internationale Weinwelt

- ✓ Beschreibung von Rebflächen, Rebsorten, Geografie, Geologie und Klima weltweit



Auf einen Blick

Vollzeit: 4,6 Monate

Teilzeit: 8,0 Monate

Abschluss: IHK-Zertifikat

- ✓ Übertragung dieser Kenntnisse auf die Jahrgangsqualität
- ✓ Vertrautheit mit der aktuellen Marktlage
- ✓ Sensorische Identifikation und Bewertung internationaler Weine
- ✓ Kennen regionaler Spezialitäten und wichtiger Weingüter je Anbaugebiet
- ✓ Stilbestimmung eines Weins anhand des Etiketts
- ✓ Kenntnis von Schaum-, Süß- und aufgespritzten Weinen

Allgemeine Getränk Kunde

- ✓ Verkostung, Beschreibung und Empfehlung gängiger Biere, Spirituosen, Aufguss- und alkoholfreier Getränke
- ✓ Kenntnis von Herkunft, Herstellung und Zubereitung
- ✓ Korrekte Zubereitung und Servieren der Getränke
- ✓ Kenntnis der rechtlichen Unterschiede zwischen Wein und aromatisiertem Wein
- ✓ Zubereitung klassischer Cocktails
- ✓ Geschichtliche und botanische Hintergründe von Kaffee und Tee bekannt
- ✓ Vertraut mit Anbau-, Produktions- und Zubereitungsmethoden von Kaffee und Tee
- ✓ Wissen über Entstehung und Arten von Mineralwasser und Erfrischungsgetränken

Allgemeine Lebensmittel- und Genussmittelkunde

- ✓ Unterscheidung, Beschreibung und Empfehlung gängiger Genussmittel nach Stilistik
- ✓ Kenntnis von Herkunft, Herstellung und Zubereitung
- ✓ Vertrautheit mit Lebensmittelgesetzen
- ✓ Korrekte Anwendung der Lebensmittelhygiene

Kombination von Genussmitteln und Getränken (Food Pairing)

- ✓ Umfangreiches Wissen über Sensorik und Genuss
- ✓ Richtige Anwendung der Harmonieregeln von Getränken und Speisen
- ✓ Fundierte Kundenberatung zu Kombinationsmöglichkeiten

Eventmanagement

- ✓ Grundkenntnisse in Marktforschung, Marketing und Eventmanagement
- ✓ Kenntnis verschiedener Eventformen
- ✓ Zielgerichtete und zielgruppengerechte Eventplanung und -durchführung

Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Existenzgründung

- ✓ Erwerb betriebswirtschaftlicher Grundlagen
- ✓ Kenntnis über Ein-/Verkauf, Lagerhaltung und Inventur
- ✓ Vertrautheit mit Buchhaltung, Controlling und Existenzgründung
- ✓ Basiswissen für selbstständige beratende Tätigkeit

Service

- ✓ Korrektes Eindecken und Dekorieren von Tischen und Tafeln
- ✓ Professionelle Ausführung des Services am Gästetisch

Moderation/Präsentation/Beratung

- ✓ Eventgestaltung nach Grundregeln der Präsentation und Moderation
- ✓ Sicheres Führen von Kunden-, Beratungs- und Reklamationsgesprächen

Voraussetzungen

Kursteilnahme

- ✓ Keine speziellen Vorkenntnisse erforderlich
- ✓ Mittlerer Schulabschluss oder vergleichbares Bildungsniveau empfohlen
- ✓ Kommunikationsfähigkeit, Kontaktfreudigkeit und Teamfähigkeit wünschenswert
- ✓ Berufliche Vorerfahrungen im kaufmännischen, gastronomischen oder lehrenden Bereich von Vorteil, aber nicht notwendig

Technik

- ✓ Computer mit Internetzugang und Webcam oder alternativ Smartphone erforderlich
- ✓ Für DVD-Nutzung ist ein entsprechendes Abspielgerät notwendig
- ✓ Optimales Lernerlebnis durch Kombination von SGD-App (Handy) mit PC, Laptop oder Tablet

Materialien

- ✓ Studienmappe
- ✓ 15 Studienhefte
- ✓ 1 Handbuch (PDF)
- ✓ 1 Fallstudienheft
- ✓ 1 DVD
- ✓ Web Based Training (WBT)
- ✓ Verkostungsschema
- ✓ Zugang zum SGD-OnlineCampus

Zertifizierte Qualität



Alle unsere Weiterbildungen sind durch die **Zentralstelle für Fernunterricht (ZFU)** zugelassen und nach **AZAV zertifiziert**.
Damit erfüllen sie die hohen Standards an das Online-Lernen.

ZFU-Nummer: 5158225

AZAV-Nummer: 415/0230/25