



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE  
FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

PROFESSIONELL  
LERNEN

---

WEIN  
ERLEBEN

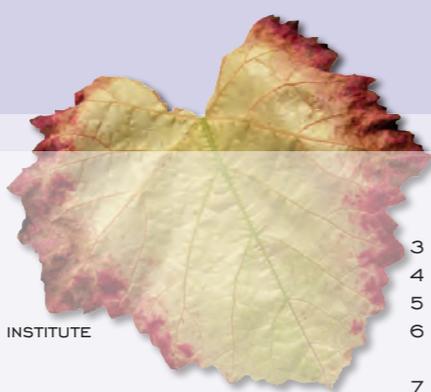
UNSERE DNA IST SOMMELIER!

BAD NEUENAUH-RHRWEILER

2021

## INHALT

VORWORT	3
UNSERE SCHULUNGSEINRICHTUNG	4
DAS IWI-TEAM - WIR SIND FÜR SIE DA!	5
DIE KARRIERE-PYRAMIDE AM INTERNATIONAL WINE INSTITUTE	6
<b>PRÄSENZSEMINARE UND -LEHRGÄNGE</b>	
WEINSENSORIK	7
EXPERTEN-SENSORIK-KURS (IWI)	8
WEINKENNER (IWI) LEVEL 1 - BASIC	10
WEINKENNER (IWI) LEVEL 2 - ADVANCED	11
WEINKENNER (IWI) LEVEL 3 - PROFESSIONAL	12
WEIN-ONLINE-SEMINARE	13
WEITERBILDUNG FINANZIEREN	14
ASSISTANT SOMMELIÈRE/IER (IWI)	15
COMMIS SOMMELIÈRE/IER (IWI) GASTRONOMIE	16
WEINFACHBERATER/IN (IWI) HANDEL	18
SOMMELIÈRE/IER (IHK)	20
SOMMELIÈRE/IER (IHK) KOMPAKT-INTENSIV	22
WSET® LEVEL 2	24
WSET® LEVEL 3	25
<b>FERNLEHRGÄNGE UND FERNSTUDIUM</b>	
JUNIOR SOMMELIÈRE/IER (IWI)	26
ASSISTANT SOMMELIÈRE/IER (IWI)	28
SOMMELIÈRE/IER (IHK)	30
INHOUSE-SCHULUNGEN · WE LOVE WHAT WE DO!	32
UNTERNEHMEN, DIE DAS INTERNATIONAL WINE INSTITUTE EMPFEHLEN	33
WIR ÜBER UNS	34
TEILNAHME- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN	36
ANFAHRT · IMPRESSUM · FOTONACHWEIS	38



## KONTAKT

INTERNATIONAL WINE INSTITUTE  
 WILHELMSTRASSE 20  
 53474 BAD NEUENAHR-AHRWEILER  
 TEL. 02641 9124590  
 FAX 02641 9124592  
 E-MAIL: SEMINARE@IWI-SOMMELIER.DE  
 INTERNET: WWW.IWI-SOMMELIER.DE



Sabine  
 Kaisers-Rehm  
 Ihre  
 Ansprechpartnerin



## Weinwissen, das begeistert!

Liebe Interessentinnen, liebe Interessenten,

Wein ist so erlebnisreich, unglaublich vielfältig und manchmal auch kompliziert.

Mit über 1000\* Teilnehmern aus dem Weinhandel, aus der Gastronomie und aus unseren Weingenießer-Seminaren sind wir Ihre Weinschule Nr. 1.

Unsere Bildungsinstitution ist modern eingerichtet. In den Seminaren und Lehrgängen werden aktuelle und marktrelevante Themen vermittelt. Praxisnähe und ein hoher Spaßfaktor erhöhen Ihren Lernerfolg. Wir bieten verschiedene berufsbegleitende Lernangebote an. Entscheiden Sie, ob Sie im Klassenverbund, in Präsenzphasen oder im Fernstudium lernen möchten.

Unsere Absolventen schätzen die sehr persönliche Erstberatung, die individuelle Teilnehmerbetreuung und das große IWI-Netzwerk. Werden Sie ein Teil von uns! Erhöhen Sie Ihre Beratungskompetenz und damit Ihren beruflichen Erfolg!

Wir sind an Ihrer Seite.

Herzliche Grüße,

Alexander Kohnen  
 Firmengründer

\*Teilnehmer aus den Seminaren und Lehrgängen sowie Fernstudienteilnehmern, Onlinetrainings und Teilnehmer aus Inhouseseminaren im Jahr 2020.

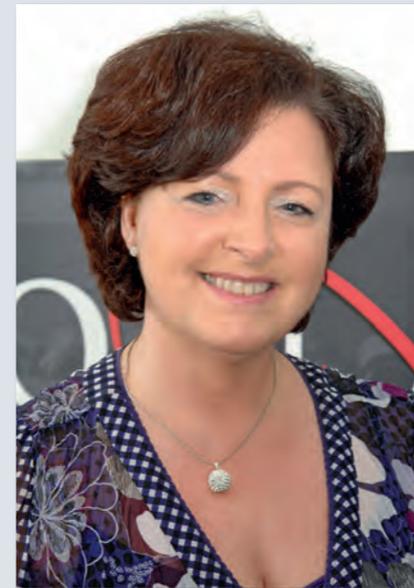


## UNSERE SCHULUNGSEINRICHTUNG

Unser Schulungsgebäude in **Bad Neuenahr-Ahrweiler** ist neu und modern ausgestattet. Auf 700 Quadratmetern in fünf klimatisierten Konferenzräumen stehen über 100 Schulungsplätze zur Verfügung. Wireless LAN im gesamten Schulungsgebäude ist selbstverständlich und kostenlos.



## DAS IWI-TEAM WIR SIND FÜR SIE DA!



**Sabine Kaisers-Rehm**  
Allgemeine Auskunft und Beratung  
Qualischeck und Bildungsurlaub  
02641 9124590  
kaisers-rehm@iwi-sommelier.de



**Flora Villmow**  
Allgemeine Auskunft und Beratung  
Aufstiegs-BAföG  
02641 9124591  
villmow@iwi-sommelier.de

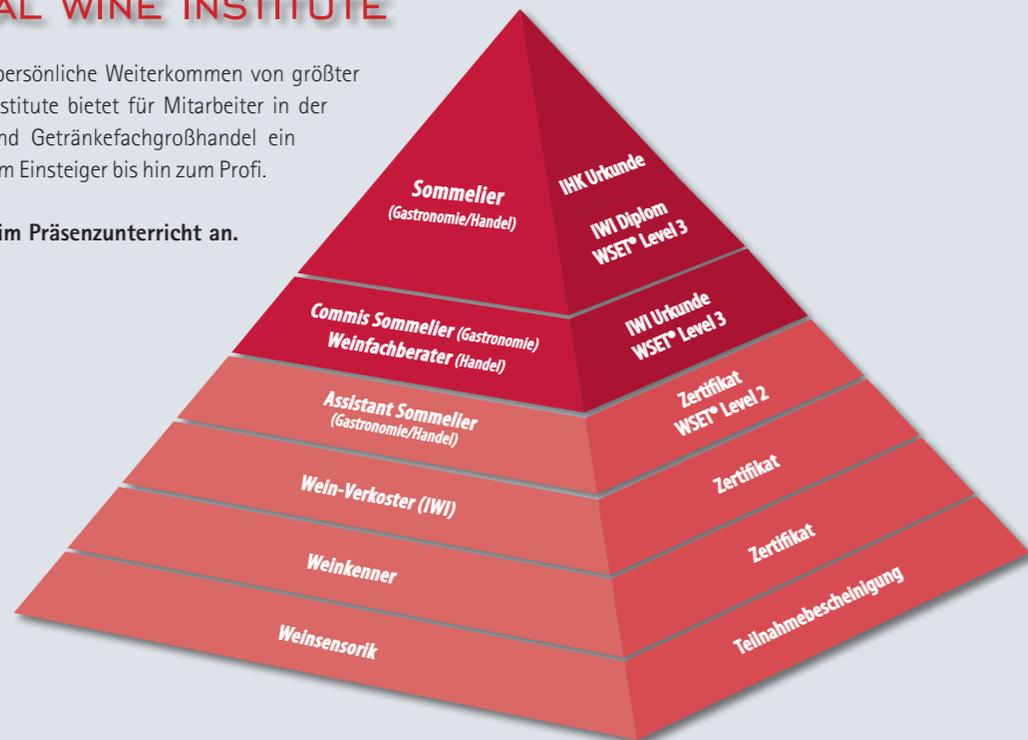


**Daniel Linden**  
Fernstudien-Lehrgänge und  
Inhouse-Seminare  
02641 9124590  
linden@iwi-sommelier.de

## DIE KARRIERE-PYRAMIDE AM INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

Aus- und Fortbildungen sind für das persönliche Weiterkommen von größter Bedeutung. Das International Wine Institute bietet für Mitarbeiter in der Gastronomie, Hotellerie, im Wein- und Getränkefachgroßhandel ein systematisches Ausbildungskonzept vom Einsteiger bis hin zum Profi.

Folgende Lehrgänge bietet das IWI im Präsenzunterricht an.



■ Zulassungsvoraussetzungen erforderlich  
■ ohne Zulassungsvoraussetzungen

**ZIELGRUPPE** Weinliebhaber und Einsteiger

**TEILNEHMERZAHL** Maximal 16 Personen

**GEBÜHREN** 239,00 €

**TERMINE** jeweils 9:00 - 16:30 Uhr (AW)  
Sa., 30.01.2021  
Sa., 08.05.2021  
Sa., 14.08.2021  
Sa., 04.12.2021

**ABSCHLUSS** Teilnahmebestätigung

### AUF EINEN BLICK

Vortrag „Grundlagen der Weinsensorik“ | Aromenparcours | Geschmacksempfindlichkeitstest | systematische Weinverkostung | IWI-Degustationsblatt | rebsortentypische Weine | Mineralwasser im Seminarraum | Kaffeepausen/Snacks | Kursunterlagen

## WEINSENSORIK

### DIE GÜTE EINES WEINES RICHTIG ERKENNEN

Über Geschmack lässt sich bekannterweise nicht streiten - oder doch? Für viele wein- und genussorientierte Menschen ist die sensorische Weinbeschreibung von Winzern und Weinexperten zunächst ein Rätsel. Oft ist die Beschreibung des eigenen sensorischen Eindrucks auch eine Hemmschwelle. Warum schmeckt der Wein

so gut? Was rieche ich hier? Was bedeutet rebsortentypisch? Nur einige Fragen, die Sie sich sicher schon oft gestellt haben.

Das Kulturgut Wein ist so facettenreich wie kaum ein anderes Getränk. Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen prägen Geruch und Geschmack.



In diesem sehr praxisorientierten Seminar möchten wir Ihnen die Physiologie unserer Sinnesorgane erklären, rebsortentypische Weinaromen vorstellen und den Einfluss von Säure und Gerbstoff aufzeigen. Ein Aromenparcours sensibilisiert Ihre geruchlichen Eindrücke, das IWI-Degustationsblatt hilft bei der systematischen Weinbeschreibung, veränderte Wasserproben lassen Ihre eigene Geschmacksempfindlichkeit feststellen und rebsortentypische Weine trainieren Ihre Weinwahrnehmung.

## EXPERTEN-SENSORIK-KURS (IWI)



Eine neutrale Weinbeurteilung bedarf der Übung, eines guten Erinnerungsvermögens und des sensiblen Erkennens von Aromen- und Weininhaltsstoffen. Wenn der Ablauf einer Weinbewertung eine Regelmäßigkeit erfährt und systematisch eingehalten wird, sind Weinstile und Rebsorten mit etwas Übung leicht zu erkennen.

In diesem Intensiv-Kurs erlernen Sie, wie Weine verkostet werden und welche Schlussfolgerungen auf die natürlichen und menschlichen Faktoren schließen lassen. Eine praktische Verkostung dokumentiert das gelernte Wissen. Mit Bestehen der Prüfung erhalten Sie den Titel:

**Wein-Verkoster (IWI)**

## UNSERE DNA IST SOMMELIER!



### INHALTE TAG 1

- Faktoren, die das Aroma und den Geschmack eines Weines beeinflussen
- Boden, Rebsorten, Klima und Produktionsarten
- Aromaentwicklung durch natürliche und menschliche Faktoren
- Aromaentwicklung im Wein durch Reifung
- Die geschmackliche Wirkung von Weininhaltsstoffen auf der Zunge
- Bewerten der Intensität von Weininhaltsstoffen
- Sensorik von Speise und Wein
- Über das Zusammenwirken von Weininhaltsstoffen und Speisen
- Einführung in die Verkostungstechnik nach WSET Level 3

### INHALTE TAG 2

- Systematisches Verkostungstraining nach WSET Level 3
- Schaumweine der Welt
- Champagner, Cava, Winzersekt, Frizzante
- Weißweine der Welt
- Chardonnay (FR vs. ZAF) und Sauvignon Blanc (FR vs. NZ)
- Rotweine der Welt
- Cabernet Sauvignon (FR vs. USA) und Syrah (FR vs. AUS)
- Süßweine der Welt
- Beerenauslese (D vs. FR) und Portwein vs. Sherry

### PRAKTISCHE PRÜFUNG

Blind-Verkostung von zwei Weinen

### TERMINE

27.03.2021 bis 28.03.2021

21.08.2021 bis 22.08.2021

### MAXIMALE TEILNEHMERANZAHL

12 Personen

### KOSTEN

479,00 €



## WEINKENNER (IWI)

### LEVEL 1 - BASIC

Ein stilsicherer Umgang mit Weinen will gelernt sein und basiert auf geschulter Sensorik und Fachkenntnis. Das modulare Schulungskonzept zum Weinkenner bietet eine intensive, internationale und sehr praxisbezogene Wein- ausbildung.

Lernen Sie auf Sommelier-Niveau alles über Weinsensorik und -ansprache, Weinanbau und -herstellung sowie das Weinland Deutschland.

#### ABSCHNITT 1

Physiologie des Riechens und Schmeckens  
· Feststellen der eigenen Geschmacksempfindlichkeit  
· Erkennen von Weininhaltsstoffen  
· Erkennen von Weinaromen  
· Weinansprache und Weinbeschreibung

#### ABSCHNITT 2

Herstellungsverfahren bei Weiß-, Rosé-, Rotwein  
· Herstellungsverfahren bei Sekt und Champagner

#### ABSCHNITT 3

Deutschland und seine Weinanbaugebiete  
· Übergang in das neue EU-Weinrecht  
· Weinklassifizierung, Gebiete, Lagen und Spitzenweine

#### ABSCHNITT 4

Praktisches Verkostungstraining

Schriftliche Zwischenprüfung (1)



**ZIELGRUPPE** Gastronomen, Weinhändler, Winzer, Weininteressierte

**TEILNEHMER- ZAHL** Maximal 16 Personen

**GEBÜHREN** 449,00 €

**TERMINE** jeweils von 9:00 – 16:30 Uhr  
Sa., 13.03.2021 bis So., 14.03.2021  
Sa., 12.06.2021 bis So., 13.06.2021  
Sa., 13.11.2021 bis So., 14.11.2021

**ABSCHLUSS** Teilnahmebestätigung

**ZERTIFIKAT** Um das Zertifikat Weinkenner (IWI) zu erlangen, müssen Sie am Basic-, Advanced- und Professional-Level teilgenommen und die jeweiligen schriftlichen Zwischenprüfungen bestanden haben. Nach Bestehen der praktischen Abschlussprüfung hat der Teilnehmer das Recht sich Weinkenner (IWI) zu nennen.

## WEINKENNER (IWI)

### LEVEL 2 - ADVANCED

Das Aufbauseminar vermittelt Ihnen – auch wenn Sie die Basisausbildung nicht absolviert haben – umfassende Kenntnisse über die berühmtesten Anbaugebiete in Frankreich, Italien, Österreich und Spanien. Repräsentative Weine stärken Ihre Verkostungstechnik und zeigen praxisnah Unterschiede auf.

#### ABSCHNITT 1

Spanien – Klassifizierung und Anbaugebiete, z. B.: Rioja, Ribera del Duero, Besonderheiten von Sherry  
Portugal – Klassifizierung und Anbaugebiete, z. B.: Vinho Verde, Douro, Besonderheiten von Portwein  
Österreich – Klassifizierung und Anbaugebiete, z. B.: Wachau, Neusiedlersee, Burgenland, Steiermark

#### ABSCHNITT 2

Italien – Klassifizierung und Anbaugebiete, z. B.: Piemont, Venetien, Toskana

#### ABSCHNITT 3 UND 4

Frankreich – Klassifizierung und Anbaugebiete, z. B.: Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc, Graves, Saint Émilion und Sauternes  
Burgund: Côte de Nuits, Côte de Beaune, Beaujolais und Chablis  
Champagne: Herstellung und Qualitäten

Schriftliche Zwischenprüfung (2)

**ZIELGRUPPE** Gastronomen, Weinhändler, Winzer, Weininteressierte

**TEILNEHMER- ZAHL** Maximal 16 Personen

**GEBÜHREN** 449,00 €

**TERMINE** jeweils von 9:00 – 16:30 Uhr  
Sa., 24.04.2021 bis So., 25.04.2021  
Sa., 31.07.2021 bis So., 01.08.2021  
Sa., 11.12.2021 bis So., 12.12.2021

**ABSCHLUSS** Teilnahmebestätigung

**ZERTIFIKAT** Um das Zertifikat Weinkenner (IWI) zu erlangen, müssen Sie am Basic-, Advanced- und Professional-Level teilgenommen und die jeweiligen schriftlichen Zwischenprüfungen bestanden haben. Nach Bestehen der praktischen Abschlussprüfung hat der Teilnehmer das Recht sich Weinkenner (IWI) zu nennen.



## WEINKENNER (IWI)

### LEVEL 3 - PROFESSIONAL

Das Professional-Level bietet – auch wenn Sie die vorherigen Ausbildungsabschnitte nicht absolviert haben – umfassende Kenntnisse über die Weine der Neuen Welt und die Thematik der Harmonie von Speise und Wein. Ein praktisches Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau!



#### ABSCHNITT 1

##### Harmonie von Speise und Wein

Fachtheoretischer Teil zu den Grundsätzen der Harmonie zwischen Speisen- und Weinfolge

#### ABSCHNITT 2

##### Praktisches Degustations-Menü

Im gehobenen Restaurant erwarten Sie vier Gänge und jeweils drei korrespondierende Weine, Fachgespräch und Diskussion

#### ABSCHNITT 3

##### Neue Weinwelt (Teil 1)

Chile - z. B. Aconcagua und Zentraltal  
Argentinien - z. B. Mendoza und San Juan

#### ABSCHNITT 4

##### Neue Weinwelt (Teil 2)

Südafrika - z. B. Coastal Region und Stellenbosch  
Australien - z. B. Barossa Valley, Hunter Valley  
Neuseeland - z. B. Marlborough und Hawkes Bay  
Prüfung zum Weinkenner-Zertifikat

**ZIELGRUPPE** Gastronomen, Weinhändler, Winzer, Weininteressierte

**TEILNEHMER-ZAHL** Maximal 16 Personen

**GEBÜHREN** 499,00 €  
75,00 € Prüfungsgebühr

**TERMINE** jeweils von 9:00 – 16:30 Uhr  
06.02.2021 bis 07.02.2021  
06.11.2021 bis 07.11.2021

**ABSCHLUSS**

Teilnahmebestätigung

**ZERTIFIKAT**

Um das Zertifikat Weinkenner (IWI) zu erlangen, müssen Sie am Basic-, Advanced- und Professional-Level teilgenommen und die jeweiligen Zwischenprüfungen bestanden haben. Nach Bestehen der praktischen Abschlussprüfung hat der Teilnehmer das Recht sich Weinkenner (IWI) zu nennen.

## WEIN-ONLINE-SEMINARE

Wir organisieren Wein-Online-Seminare für Ihr Unternehmen, Familie oder ihren Freundeskreis. Wissensreich, unterhaltsam und eloquent führen wir Sie online durch die Welt des Weines. Sie bestimmen das Thema und suchen die Weine aus. Das International Wine Institute übernimmt anschließend sämtliche organisatorische Aufgaben:

- Das Einladungsmanagement
- Nach Abstimmung die Auswahl der Weine
- Die Weinorganisation
- Den Versand der Weine mit begleitendem Informationsmaterial
- Die Bereitstellung der Video-Plattform (GoToTraining)
- Die Durchführung des Wein-Online-Tasting
- Ein Recording nach dem Wein-Online-Tasting, welches individuell abrufbar ist.

Ein Video-Erlebnis für 10 Personen „Das Ahrtal“ kostet mit drei Weinen von guter Qualität 75,00 € pro Person. Rufen Sie uns an und lassen Sie sich ein individuelles Angebot unterbreiten. Fon: 02641 9124590



## WEITERBILDUNG FINANZIEREN

Weiterbildung kostet und schnell können die Kosten für Teilnahme- und Prüfungsgebühren und Unterkunft in die Tausende gehen. Verzichten Sie daher nicht auf die Möglichkeit, Fördermittel für Ihre Weiterbildung in Anspruch zu nehmen.

### BUND, LÄNDER UND ARBEITGEBER UNTERSTÜTZEN

Die gute Nachricht: Für Bildungswillige gibt es jede Menge Unterstützung. Neben dem Bund mit seinen diversen Fördertöpfen - vom Aufstiegs-BAföG bis zum Weiterbildungsstipendium - stellen auch etliche Bundesländer Fördermittel für individuelle Weiterbildungen bereit. Zudem unterstützen viele Arbeitgeber Ihr Engagement in Sachen Bildung mit Freistellung von der Arbeit oder mit der kompletten oder anteiligen Übernahme der Kosten – schließlich profitieren auch sie von hervorragend geschulten und engagierten Mitarbeitern.

### FÖRDERMÖGLICHKEITEN IM ÜBERBLICK AUFSTIEGS-BAFÖG

Besonders lukrativ ist das **Aufstiegs-BAföG**, das Sie für unsere Lehrgänge **Sommelier (IHK)** und **Sommelier (IHK) Fernstudium** in Anspruch nehmen können. Zur Finanzierung der Lehrgangs- und Prüfungsgebühren können Sie **einkommens- und vermögensunabhängig** eine Förderung erhalten. Dies bedeutet: 50 % der gesamten Teilnahme- und Prüfungsgebühren werden sofort erstattet. Für die restlichen 50 % erhalten Sie ein Angebot der KfW über ein zinsgünstiges Bankdarlehen. Nehmen Sie dieses in Anspruch, werden Ihnen auf Antrag nach bestandener Prüfung nochmals 40 % des zu diesem Zeitpunkt noch nicht fällig gewordenen Darlehens erlassen. Weitere Informationen finden Sie auf: [www.aufstiegs-bafog.de](http://www.aufstiegs-bafog.de)

### BILDUNGSSCHECK, PRÄMIENGUTSCHEIN

Über einen Bildungsscheck oder Prämien-gutschein können in den meisten Bundesländern bis zu 50% der Teilnahme- und Prüfungsgebühren eingespart werden, maximal zwischen 500 € und 2.000 €.

### BILDUNGSURLAUB

Die Förderung über Bildungsurlaub ist ebenfalls in den Bundesländern unterschiedlich geregelt und hängt auch vom jeweiligen Kurs ab. Sprechen Sie uns rechtzeitig an, wenn Sie Bildungsurlaub in Anspruch nehmen möchten.

Weitere Informationen zur Weiterbildungsförderung entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: [www.iwi-sommelier.de/fortbildungen/foerderung](http://www.iwi-sommelier.de/fortbildungen/foerderung)



## ASSISTANT SOMMELIÈRE/IER (IWI) INKL. WSET® LEVEL 2

### DER EINSTIEG ZUM AUFSTIEG

Unser Lehrgang zum Assistant Sommelier (IWI) ist der Einstieg in die große Welt der Weine und richtet sich an junge Mitarbeiter im Restaurant, Einzel- und Großhandel sowie im Getränkevertrieb. Die Teilnehmer erwartet ein Exkurs in die wichtigsten Weinbauländer Europas. Als Grundlage bieten wir Ihnen eine intensive sensorische Ausbildung. Lernen Sie das Wesentliche über Rebsorten, Boden, Klima und Ausbaustile und profitieren Sie von den Erfahrungen bester Sommelierausbilder. Ein besonderes Highlight ist der Unterricht „Arbeiten am Tisch des Gastes“. Hier werden die Fertigkeiten



beim Champagnerservice, das Dekantieren von Rotwein und der Weißweinservice praktisch geübt. Der Lehrgang beinhaltet auch die Vorbereitung auf die international anerkannte WSET®-Level-2-Prüfung (siehe Seite 24).

### INHALTE

Einführung in die Weinsensorik  
Systematische Weinbeschreibung  
Weinbau und Kellertechnik  
Weinland Deutschland  
Weinland Frankreich  
Harmonie von Speise und Wein  
Weinländer Italien und Spanien  
Überseeweine und Spirituosen weltweit  
Arbeiten am Tisch des Gastes  
Schriftliche und praktische Prüfung

### ABSCHLÜSSE

**Assistant Sommelière (IWI)**  
**Assistant Sommelier (IWI)**  
**WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits**

<b>TEILNEHMERZAHL</b>	Maximal 18 Personen
<b>GEBÜHREN</b>	1.250,00 € inkl. 40 Unterrichtsstunden, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Verkostungen, E-Learning
<b>PRÜFUNG</b>	150,00 € für Zulassung und Prüfungsabwicklung Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit
<b>TERMINE</b>	19.-21.04.2021 und 20.-21.05.2021 05.-07.07.2021 und 05.-06.08.2021 08.-10.11.2021 und 09.-10.12.2021
<b>SCHULUNGSORT</b>	International Wine Institute Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

## COMMIS SOMMELIÈRE/IER (IWI) INKL. WSET® LEVEL 3

Fachwissen ist in der Top-Gastronomie von großer Bedeutung. Durch ein fundiertes und praxisorientiertes Know-how sind die täglichen Arbeiten im Restaurant einfacher, professioneller und effektiver umzusetzen. Der erfolgreiche Abschluss zum Commis Sommelier (IWI) dokumentiert jedem Arbeitgeber eine besondere Leistungsbereitschaft, Engagement und vor allem perfekte Grundlagen für die Karriere als Sommelière/ier und Maitre d'Hôtel.

### ZIEL

Ziel des Lehrgangs ist die praxisnahe Vermittlung von Weinsensorik, Weinwissen, Getränke- und Speisenkunde sowie die Arbeiten am Tisch des Gastes.

Dieser Lehrgang wird in enger Zusammenarbeit mit unserem Bildungspartner, der Campus Geisenheim GmbH, angeboten und durchgeführt. Der Lehrgang beinhaltet auch die Vorbereitung auf die international anerkannte WSET®-Level-3-Prüfung (siehe Seite 25).

### ZEITLICHE GLIEDERUNG

#### Teilzeit

Der Lehrgang gliedert sich in vier Schulungseinheiten à drei Tage, eine Schulungseinheit à zwei Tage und zwei Prüfungstage. Dieser Präsenzunterricht ist sehr praxisbezogen und beinhaltet viele Verkostungen, Speisen- und Käseproben und die Vermittlung der praktischen Arbeiten im Restaurant.

### DIGITALES LERNEN

Jede/r Teilnehmerin/er kann zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte in der IWI-Lernwelt wiederholen und vertiefen. Das Online-Angebot vervollständigt das Wissen und fordert eine besondere Leistungsbereitschaft. Tutorials, Filmbeiträge, Bildergalerien, Texte und Grafiken stehen jedem Absolventen während des Lehrgangs zur Verfügung.

### ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch, Restaurantfachfrau/mann, Hotelfachfrau/mann. Weiterhin wird zugelassen, wer eine gastronomische Berufserfahrung von zwei Jahren nachweisen kann. Auszubildende im dritten Lehrjahr benötigen ein Empfehlungsschreiben des Arbeitgebers.

### PRÜFUNG

Die Prüfung zur/zum Commis Sommelière/ier (IWI) wird schriftlich, mündlich und praktisch durchgeführt. Ein hochkarätiger und unabhängiger Prüfungsausschuss aus geprüften Sommeliers, Vertretern von gastronomischen Verbänden und Institutionen sowie der Top-Gastronomie sichern mit ihrer Tätigkeit ein hohes Prüfungsniveau zu.

### ABSCHLÜSSE

**Commis Sommelière (IWI)**

**Commis Sommelier (IWI)**

**WSET® Level 3 Award in Wines**



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

<b>TEILNEHMERZAHL</b>	Maximal 18 Personen
<b>GEBÜHREN</b>	3.400,00 € inkl. 120 Unterrichtsstunden, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Verkostungen, E-Learning
<b>PRÜFUNG</b>	300,00 € für Zulassung und Prüfungsabwicklung Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit
<b>TERMINE</b>	21.02.2021 bis 12.04.2021 29.08.2021 bis 11.10.2021
<b>SCHULUNGSORT</b>	International Wine Institute Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler



## WEINFACHBERATER/IN (IWI) INKL. WSET® LEVEL 3



Der Schwerpunkt dieser Fortbildung liegt in der Erarbeitung eines soliden Weinfachwissens und dem Erlernen der systematischen Weinbeschreibung und Weinbewertung. Weitere Inhalte sind: Sortimentsgestaltung, Sortimentspräsentation, Kundenberatung und erfolgreiche Verkaufsrhetorik, Marketing und Grundlagen der Kommunikation.

### ZIEL

Diese berufsbegleitende Fortbildung hat zum Ziel Mitarbeiter aus dem Einzel- und Getränkefachgroßhandel umfassend zum Thema Wein und für den erfolgreichen Verkauf zu schulen. Eine abgeschlossene Ausbildung im Einzel- oder Großhandel oder eine langjährige Berufserfahrung als Vertriebsmitarbeiter sind von Vorteil. Sonderzulassungen sind im Einzelfall möglich und werden vom IWI-Prüfungsausschuss erteilt. Der Lehrgang beinhaltet auch die Vorbereitung auf die international anerkannte WSET®-Level-3-Prüfung (siehe Seite 25).

### ZEITLICHE GLIEDERUNG

#### Teilzeit

Die Weiterbildung gliedert sich in vier Schulungseinheiten à drei Tage, eine Schulungseinheit à zwei Tage und zwei Prüfungstage. Diese Lerneinheiten sind sehr praxisbezogen und beinhalten viele repräsentative Verkostungen, Speisenproben, Rollenspiele und Videoanalysen. Renommierete nationale und internationale Dozenten vermitteln das theoretische und praktische Wissen.

### E-LEARNING

Jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer muss zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte auf dem IWI-Schulungsserver wiederholen und vertiefen. Das E-Learning vervollständigt das Wissen der Teilnehmer und fordert eine besondere Leistungsbereitschaft. Filmbeiträge, Bildergalerien, Texte und Grafiken stehen jedem Absolventen während des Lehrgangs zur Verfügung. Ein Test nach jeder Lerneinheit dokumentiert das gelernte Wissen.

<b>TEILNEHMERZAHL</b>	Maximal 18 Personen
<b>GEBÜHREN</b>	3.400,00 € inkl. 120 Unterrichtsstunden, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Verkostungen, E-Learning
<b>PRÜFUNG</b>	300,00 € für Zulassung und Prüfungsabwicklung Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit
<b>TERMINE</b>	21.02.2021 bis 12.04.2021 29.08.2021 bis 11.10.2021
<b>SCHULUNGSSORT</b>	International Wine Institute Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

### ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Details entnehmen Sie bitte der IWI-Prüfungsordnung.

### PRÜFUNG

Die Prüfung wird vor dem renommierten Ausschuss des International Wine Institute abgelegt und gliedert sich in eine theoretische, eine mündliche und eine praktische Prüfung.

### ABSCHLÜSSE

**Weinfachberaterin (IWI)**

**Weinfachberater (IWI)**

**WSET® Level 3 Award in Wines optional wählbar**



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## SOMMELIÈRE/IER (IHK) INKL. WSET® LEVEL 3 GASTRONOMIE/HANDEL

Wer eine Karriere in der gehobenen Gastronomie oder im Weinhandel/-vertrieb anstrebt, benötigt fundierte fachpraktische Kenntnisse, Teamfähigkeit und betriebswirtschaftliche Grundlagen. Der Experte in Sachen Getränkeverkauf und Kundenberatung ist unangefochten der Sommelier. Seine Passion gehört natürlich dem Kultgetränk Wein mit seiner unterschiedlichen Herkunft, den vielfältigen Ausbaumethoden und der Rebsortenstilistik. Fundierte Kenntnisse über Sensorik, Getränkearten, aktive Kundenberatung und Marketing erweitern das eigene Fachwissen und fördern Ihre Karriere.

Einen Schwerpunkt der Fortbildung bildet die Sensorik von Speisen und Wein.

Exkursionen zu Weinerzeugern stärken das Gelernte Wissen und verdeutlichen die Faktoren zur Weinherstellung.

Der Lehrgang beinhaltet auch Elemente des internationalen Verkostungsstandard WSET. Eine externe Prüfung zum Level 3 ist auf Anfrage möglich (siehe Seite 25)

### ZEITLICHE GLIEDERUNG

#### Teilzeit

Der Lehrgang gliedert sich in 23 Schulungseinheiten mit jeweils zwei Tagen Präsenzunterricht. Diese Lerneinheiten sind sehr praxisbezogen und beinhalten viele Verkostungen, Speisen- und Käseproben. Renommierte nationale und internationale Dozenten vermitteln das theoretische Wissen.



### DIGITALES LERNEN

Jede/r Teilnehmerin/er kann zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte in der IWI-Lernwelt wiederholen und vertiefen. Das Online-Angebot vervollständigt das Wissen und fordert eine besondere Leistungsbereitschaft. Tutorials, Filmbeiträge, Bildergalerien, Texte und Grafiken stehen jedem Absolventen während des Lehrgangs zur Verfügung.

### IWI-EINGANGSTEST

In Ihrem eigenen Interesse können Sie Ihr Wissen testen, bevor Sie sich für eine Anmeldung entscheiden. Wir stellen Ihnen einen Eingangstest online zur Verfügung, bei dem Sie 50 % aller möglichen Punkte erreichen sollten. Fordern Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten an.

### ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN DER IHK

Sie benötigen eine abgeschlossene gastronomische bzw. kaufmännische Ausbildung, ein Jahr Berufserfahrung sowie einen Nachweis über ein 14-tägiges Praktikum.

### PRÜFUNG

Die Prüfung wird von der Industrie- und Handelskammer abgenommen.

<b>TEILNEHMERZAHL</b>	Maximal 18 Personen
<b>GEBÜHREN</b>	6.590,00 € inkl. 46 Präsenztage mit 414 Ustd. E-Learning, zusätzliche Workshops, Online-Tutor, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Verkostungen (ca. 400) und Speisenproben WSET Level 3 Optional zuzüglich 950,00 €
<b>PRÜFUNG</b>	ca. 600,00 € Prüfungsgebühren der IHK Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit
<b>TERMIN</b>	18.10.2021 (Start Modul 1)
<b>SCHULUNGSORT</b>	International Wine Institute Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

### ABSCHLÜSSE

**Sommelière (IHK) Gastronomie/Handel**

**Sommelier (IHK) Gastronomie/Handel**

**International Sommelier Diploma (IWI)**

**WSET® Level 3 Award in Wines optional wählbar**



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## SOMMELIER/IÈRE (IHK) KOMPAKT INKL. WSET® LEVEL 3 GASTRONOMIE/HANDEL



Ein Sommelier gehört zu den Spezialisten im Restaurant oder Weinhandel. Fachkundige Beratung und charmantes Auftreten erwarten Ihre Gäste, betriebswirtschaftliches Handeln sowie gute Mitarbeiterführung fordert der Arbeitgeber vom Genussmanager.

Wenn Sie eine Karriere in der Gastronomie oder im Weinhandel/-vertrieb planen und Ihre Passion der Wein ist, dann bieten wir Ihnen mit diesem Lehrgang den richtigen Kurs an.

Lernen Sie von hochkarätigen und erfahrenen Sommeliers und Fachdozenten ein besonderes Spezialwissen sehr praxisnah und leicht verständlich in unseren modernen Schulungsräumen. Das in Deutschland einzigartige E-Learning für Sommeliers stärkt das gelernte Wissen und fordert eine zusätzliche Leistungsbereitschaft von Ihnen. Für Sie bedeutet das, eine Sommelier-Ausbildung auf höchstem Niveau zu genießen.

Lohn aller Mühen ist die Anerkennung der Fachkompetenz durch das Bestehen der öffentlich-rechtlichen Prüfung als Sommelier (IHK). Der Lehrgang beinhaltet auch die Vorbereitung auf die international anerkannte WSET®-Level-3-Prüfung (siehe Seite 25).

### ZEITLICHE GLIEDERUNG

#### Teilzeit

Der Lehrgang gliedert sich in 16 Schulungseinheiten mit jeweils zwei Tagen Präsenzunterricht. 120 Stunden Selbststudium mit Webinaren, Tutorials und Lehrbriefen zum Download erweitern Ihr Wissen.

### DIGITALES LERNEN

Jede/r Teilnehmerin/er kann zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte in der IWI-Lernwelt wiederholen und vertiefen. Das Online-Angebot vervollständigt das Wissen und fordert eine besondere Leistungsbereitschaft. Tutorials, Filmbeiträge, Bildergalerien, Texte und Grafiken stehen jedem Absolventen während des Lehrgangs zur Verfügung.

Drei Webinare bereiten auf die IHK-Prüfung vor.

### IWI-EINGANGSTEST

In Ihrem eigenen Interesse können Sie Ihr Wissen testen, bevor Sie sich für eine Anmeldung entscheiden. Wir stellen Ihnen einen Eingangstest online zur Verfügung, bei dem Sie 60 % aller möglichen Punkte erreichen sollten. Fordern Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten an.



<b>TEILNEHMERZAHL</b>	Maximal 18 Personen
<b>GEBÜHREN</b>	4.950,00 € inkl. ca. 32 Tage Präsenzunterricht, E-Learning, zusätzliche Workshops, Online-Tutor, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Verkostungen (ca. 300) und Speisenproben
<b>PRÜFUNG</b>	ca. 600,00 € Prüfungsgebühren der IHK Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit
<b>TERMIN</b>	Start am 26.04.2021
<b>SCHULUNGSORT</b>	International Wine Institute Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

### ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN DER IHK

Sie benötigen eine gastronomische bzw. kaufmännische Ausbildung, ein Jahr Berufserfahrung sowie einen Nachweis über ein 14-tägiges Praktikum.

### PRÜFUNG

Die Prüfung wird von der Industrie- und Handelskammer abgenommen.

### ABSCHLÜSSE

**Sommelière (IHK) Gastronomie/Handel**

**Sommelier (IHK) Gastronomie/Handel**

**International Sommelier Diploma (IWI)**

**WSET® Level 3 Award in Wines**



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST



## WSET® LEVEL 2 AWARD IN WINES

### BLENDED LEARNING

Wir sind Partner des Wine & Spirit Education Trust (WSET®). Dieser ist der weltweit führende Anbieter von Weiterbildungen im Bereich Weine und Spirituosen. WSET®-Qualifikationen werden in 19 Sprachen durchgeführt und in über 60 Ländern angeboten.

Mit diesen Zusatzqualifikationen sind Sie auch auf dem internationalen Parkett gut aufgestellt.

#### WSET® Level 2 Award in Wines

Dieser Kurs richtet sich an Personen, die ein Grundverständnis von Weinen erhalten möchten. Es gibt hierfür keine Zulassungsvoraussetzungen. Die Lerninhalte geben einen Einblick in die Weinherstellung. Außerdem lernen Sie, welche Faktoren einen Weinstil beeinflussen. Es werden die wichtigsten Weinanbaugebiete mit ihren bedeutendsten Rebsorten und deren Etikettenterminologie erkundet. Grundlagen der Kombination von Speisen und Wein runden das Spektrum ab.

Es werden über 40 Weine nach dem WSET®-Schema verkostet. Wir senden Ihnen 14 Tage vor Lehrgangsbeginn das Handbuch Level 2 zu und bitten Sie sich im Vorfeld des Kurses mindestens zwölf Stunden mit den Lehrinhalten zu befassen.

**Diese Qualifikation ist im Präsenzlehrgang Assistant Sommelier (IWI) und im Fernlehrgang Junior Sommelier (IWI) bereits enthalten.**



Cynthia Ribeiro-Richter Ihre WSET-Educatorin

<b>TEILNEHMERZAHL</b>	Maximal 18 Personen
<b>GEBÜHREN</b>	899,00 € inkl. umfassende Kursunterlagen und Verkostungen Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit
<b>TERMINE</b>	19.-21.04.2021 und 21.05.2021 05.-07.07.2021 und 06.08.2021 08.-10.11.2021 und 10.12.2021
<b>SCHULUNGORT</b>	International Wine Institute Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

## WSET® LEVEL 3 AWARD IN WINES

### BLENDED LEARNING

Dieser Kurs für Fortgeschrittene richtet sich an Fachleute in der Weinbranche und an Weinliebhaber. Es wird die WSET®-Qualifikation Level 2 oder ein gleichwertiger Wissensstand empfohlen. Mit dem WSET® Level 3 erhalten Sie einen umfangreichen Überblick über die Welt der Weine und deren wirtschaftliche Bedeutung sowie ein eingehendes Verständnis über Weinanbau und -herstellung. Ein zentrales Thema ist die Verkostungstechnik und Weinbewertung hinsichtlich Stil und Qualität.

Wir senden Ihnen vier Wochen vor Lehrgangsbeginn das Handbuch Level 3 zu und bitten Sie sich im Vorfeld des Kurses mindestens 52 Stunden mit den Lehrinhalten zu befassen.

#### Abschnitt 1

Zentrale Faktoren der Weinproduktion und deren Beeinflussung auf die Stillweine, Schaumweine sowie Likörweine der Welt, Beurteilung von Stil und Qualität von Weinen.

#### Abschnitt 2

Weinbewertung mit Hilfe des WSET® Level 3 Schemas „Systematisches Verkosten von Wein“, Beschreibung von Eigenschaften und die Beurteilung der Qualität von Weinen.

**Diese Qualifikation ist in den Präsenzlehrgängen zum Weinfachberater (IWI), Commis Sommelier (IWI) und Sommelier (IHK) Kompakt-Intensiv sowie im Fernlehrgang zum Assistant Sommelier (IWI) bereits enthalten.**

<b>TEILNEHMERZAHL</b>	Maximal 18 Personen
<b>GEBÜHREN</b>	1.390,00 € inkl. umfassende Kursunterlagen und Verkostungen Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit
<b>TERMINE</b>	21. bis 23.02.2021 und 28.02. bis 01.03.2021 und 14.03.2021 29. bis 31.08.2021 und 05. bis 06.09.2021 und 19.09.2021

## JUNIOR SOMMELIÈRE/IER (IWI) INKL. WSET® LEVEL 2

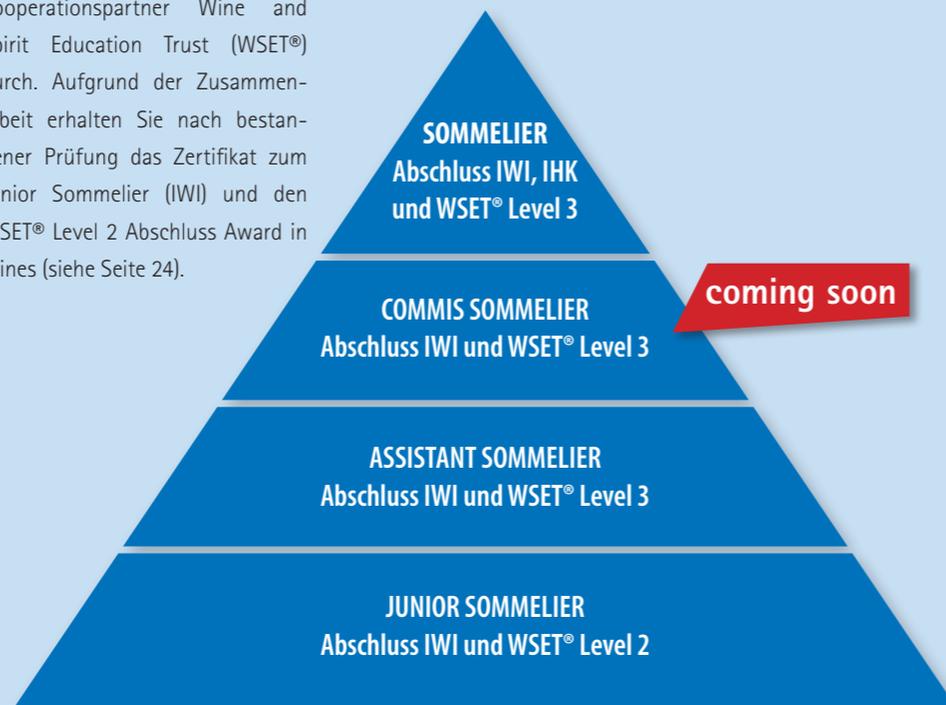
### WEININTERESSIERTE UND EINSTEIGER



Wein ist vielfältig und sehr facettenreich. Abhängig von der Handschrift des Winzers, dem Klima, dem Boden und den Rebsorten wird das Produkt aus Trauben in verschiedene Qualitäten eingestuft. Wer sich für Wein interessiert, bekommt im Fernlehrgang zum Junior Sommelier das Basiswissen im systematischen Verkosten eines Weines. Hintergrundwissen erhalten Sie zu den weltweit wichtigsten Rebsorten, den bekanntesten Weinbaugebieten, zur Weinbereitung und als weiterer Schwerpunkt zum Weinland Deutschland.

Wir führen dieses Blended Learning gemeinsam mit unserem Kooperationspartner Wine and Spirit Education Trust (WSET®) durch. Aufgrund der Zusammenarbeit erhalten Sie nach bestandener Prüfung das Zertifikat zum Junior Sommelier (IWI) und den WSET® Level 2 Abschluss Award in Wines (siehe Seite 24).

FERNSTUDIENGÄNGE  
AM INTERNATIONAL WINE INSTITUTE



DER FERNLEHRGANG ZUR/ZUM JUNIOR SOMMELIÈRE/ER (IWI) GLIEDERT SICH IN:

#### STUDIENBRIEFE

Insgesamt werden drei Studienbriefe mit Selbstkontrolle und Überprüfungstests angeboten, das IWI-Aromarad und das WSET®-Verkostungs-Schema

#### IWI-ONLINE LERNWELT

In der Online-Lernwelt finden Sie weiteres Lern-Material und verschiedene Übungsaufgaben zur schriftlichen Beantwortung.

#### WEBINARE

Sie finden sich mit Gleichgesinnten in zwei Webinaren. Im virtuellen Klassenzimmer wird über die Weinsensorik und über das Weinetikett referiert.

#### PRÄSENZTAG

Der Präsenztage ist zur Vertiefung des erlangten Wissens geplant. Es werden Schwerpunktthemen wiederholt. Im Anschluss finden die Prüfungen statt.

#### ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Junior Sommelier ist die Einstiegsfortbildung in Sachen Wein. Das Mindestalter liegt bei 16 Jahren.

#### PRÜFUNG

Die Prüfung gliedert sich in eine schriftliche Prüfung (WSET® Level 2) und eine mündliche IWI-Ergänzungsprüfung.

#### ABSCHLÜSSE

**Junior Sommelière (IWI)**  
**Junior Sommelier (IWI)**  
**WSET® Level 2 Award in Wines**

#### GEBÜHREN

798,00 € inkl. Prüfungsgebühren  
(drei monatliche Raten à 266,00 €)  
Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UstG umsatzsteuerbefreit

#### TERMINE

01.01.2021  
01.03.2021  
01.07.2021  
01.11.2021

## ASSISTANT SOMMELIÈRE/IER (IWI) INKL. WSET® LEVEL 3 WEIN-QUEREINSTEIGER UND JUNGE SERVICEMITARBEITER

Der Fernlehrgang bietet Ihnen den Einstieg in den Beruf eines Sommeliers für den Handel oder in der Gastronomie. Sie haben die Möglichkeit ohne Voraussetzungen einen anerkannten Abschluss zu erlangen. Ihre Lerneinheiten in unserem Fernstudium können Sie flexibel gestalten. Sie sind nicht an Stundenpläne gebunden und bestimmen selbst, wann und wo Sie lernen möchten. Sie studieren Zuhause und sparen Anfahrts- und Übernachtungskosten. Darüber hinaus erhalten Sie ein gutes Netzwerk aus Kommilitonen und Dozenten/Experten. Sie erhalten einen persönlichen Studienmentor.

Wir führen dieses Blended Learning gemeinsam mit unserem Kooperationspartner Wine and Spirit Education Trust (WSET®) durch. Aufgrund der Zusammenarbeit erhalten Sie nach bestandener Prüfung das Zertifikat zum Assistant Sommelier (IWI) und den WSET® Level 3 Abschluss Award in Wines (siehe Seite 25).



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

Der Wine and Spirit Education Trust (WSET®) ist ein international renommierter Anbieter für Wein- und Spirituosen-Ausbildungen. WSET®-Abschlüsse werden in 19 Sprachen und über 60 Ländern der Welt angeboten.



**DER FERNLEHRGANG ZUR ASSISTANT SOMMELIÈRE/ZUM ASSISTANT SOMMELIER (IWI/WSET®) GLIEDERT SICH IN:**

### STUDIENBRIEFE

Insgesamt werden sieben Studienbriefe mit Selbstkontrolle und Überprüfungstests angeboten.

### IWI-ONLINE LERNWELT

In der Online-Lernwelt finden Sie weiteres Lernmaterial und verschiedenen Übungsaufgaben zur schriftlichen Beantwortung.

### WEBINARE

In vier Webinaren vertiefen wir das prüfungsrelevante Wissen und fügen neue Informationen hinzu. Im Begrüßungspaket senden wir Ihnen einen Wein, der nach den Richtlinien von WSET® verkostet wird.



### PRÄSENZTAGE

Die Präsenztage dienen dem stärken Ihrer Sensorik und des vertiefen der WSET® Verkostungstechnik.

### ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Assistant Sommelier hat keine Zulassungsvoraussetzungen. Wir empfehlen Ihnen aufgrund des hohen Niveaus das Level 2 oder ähnliche Seminare.

### PRÜFUNG

Die Prüfung gliedert sich in eine schriftliche und praktische Prüfung (WSET® Level 2 oder eine mündliche IWI-Ergänzungsprüfung).



### ABSCHLÜSSE

**Assistant Sommelière (IWI)**  
**Assistant Sommelier (IWI)**  
**WSET® Level 3 Award in Wines**

### GEBÜHREN

1.295,00 € inkl. Prüfungsgebühren  
(sieben monatliche Raten à 185,00 €)  
Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UstG umsatzsteuerbefreit

### TERMINE

01.03.2021  
01.07.2021  
01.11.2021

## SOMMELIÈRE/IER (IHK)

### GASTRONOMIE/HANDEL



Ein Sommelier verfügt über exzellente Kenntnisse in allen Fragen rund um das Thema Wein, steht seinen Gästen bzw. Kunden beratend zur Seite, hat eine Führungsposition im Restaurant bzw. Weinhandel, verwaltet den Weinkeller und bildet Mitarbeiter und Auszubildende aus.

Das Fernstudium ermöglicht Ihnen sich parallel zur Berufstätigkeit auf die Prüfung zum Sommelier vorzubereiten. Legen Sie das Lerntempo fest und erweitern Sie Ihre Fachkenntnisse und Kompetenzen in Sachen Wein.

Auf Ihrem Lehrplan stehen die Weinländer der Welt, aktuelle Trends und Entwicklungen in der Weinwelt, die Aspekte der Sensorik, intensive Verkostungstrainings und allgemeine Getränkekunde sowie Fragen des Weinrechts. Sie setzen sich im Rahmen dieses Lehrgangs aber auch intensiv mit betriebswirtschaftlichen Fragestellungen und dem heute so wichtigen Thema Marketing auseinander.

Die Weiterbildung beinhaltet zeitgemäß gestaltete Studienbriefe, Webinare und eine umfangreiche Lernplattform mit Mediathek. Wenige Präsenzphasen dienen der Verkostungstechnik und der Prüfungsvorbereitung.

Wir stellen Ihnen Mentoren zur Seite, die Sie während des Studiums begleiten und bei vie-

len fachlichen und organisatorischen Fragen beraten. Die Steuerung Ihres Lernerfolgs wird während der Weiterbildung durch Webtests und Fallstudien gewährleistet. Die Abschlussprüfung legen Sie vor dem autonomen Prüfungsausschuss der IHK Koblenz ab.

Die Vorteile für eine berufsbegleitende Weiterbildung im Fernstudium liegen auf der Hand: Sie bleiben im Job, sammeln so weiter Berufserfahrung und beziehen weiterhin Ihr regelmäßiges Einkommen. Die Reisekosten und Abwesenheitszeiten im Betrieb reduzieren sich auf ein Minimum - was in der heutigen Zeit natürlich aus Sicht der Arbeitgeber eine hohe Bedeutung hat.

#### DER FERNLEHRGANG ZUR SOMMELIÈRE/ZUM SOMMELIER (IHK) GLIEDERT SICH IN:

##### STUDIENBRIEFE

Insgesamt werden 14 Studienbriefe mit Selbstkontrolle, Überprüfungstest und Tutorengespräch angeboten.

##### FALLSTUDIEN

Durch sieben verschiedene Fallstudien werden Lerninhalte vertieft und anhand von praktischen Beispielen verdeutlicht.

##### WEBINARE

Auf dem eigenen Schulungsserver stehen Videos, Unterlagen zum Download, Online-tests und ein virtuelles Klassenzimmer zur Verfügung. Zu festen Terminen werden neun Webinare im virtuellen Klassenzimmer stattfinden, um den Kontakt mit den Teilnehmern zu festigen und bestimmte Lerninhalte zu vermitteln. Zusätzlich erhalten Sie sieben repräsentative Weine zur Verdeutlichung von Rebsorten und Weinstilen.

##### ONLINE-VERKOSTUNGSTRAININGS

Wir bieten Ihnen zusätzlich 7 Online-Verkostungstrainings zu unterschiedlichen Themen an. Rechtzeitig nennen wir Ihnen das Thema und die Weine zum persönlichen Einkauf bei unserem Kooperations-Weinhändler.

##### PRÄSENZPHASEN

Im International Wine Institute treffen sich die Teilnehmer an insgesamt sechs Tagen zu einem intensiven Praxistraining.

##### ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN DER IHK

Sie benötigen eine gastronomische bzw. kaufmännische Ausbildung, ein Jahr Berufserfahrung sowie einen Nachweis über ein 14-tägiges Praktikum.

##### PRÜFUNG

Die Prüfung wird von der Industrie- und Handelskammer abgenommen.

##### ABSCHLÜSSE

**Sommelière (IHK) Gastronomie/Handel**  
**Sommelier (IHK) Gastronomie/Handel**  
**International Sommelier Diploma (IWI)**

##### GEBÜHREN

2.926,00 € (209,00 € monatlich)

##### PRÜFUNG

ca. 600,00 € Prüfungsgebühren der IHK  
 Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit

##### TERMINE

01.02.2021

01.06.2021

01.10.2021

## INHOUSE-SCHULUNGEN WISSEN, DAS ZU IHNEN KOMMT

Ob in Ihrem Unternehmen, bei uns oder an einem Ort Ihrer Wahl: Gemeinsam entwickeln wir mit unseren Auftraggebern individuell und nach einer genauen Bedarfsanalyse die gewünschten Seminarinhalte.

Inhouse heißt auch: gut geplant und sicher kalkuliert. Auf Wunsch geben wir Ihrem Inhouse-Seminar einen Incentive-Charakter mit Rahmenprogramm, Abendveranstaltung und Entertainment.

### 1. Optimales Preis-Leistungs-Verhältnis bei hoher Flexibilität

Sie bestimmen Termin, Ort und die Anzahl der Teilnehmer und sparen dadurch teure Reise- und Übernachtungskosten.

### 2. Höherer Lernerfolg durch Identifikation

Die Seminarinhalte werden mit unseren Referenten auf Ihre betrieblichen Bedürfnisse abgestimmt.

### 3. Größerer unternehmerischer Nutzen

Mit Hilfe von konkreten Fallbeispielen werden effektive Lösungen zur sofortigen Anwendung erarbeitet.

### 4. Neue Impulse für mehr Zusammenarbeit

Mit fachübergreifenden Seminarthemen wird die abteilungsübergreifende Kommunikation gefördert



## UNSERE DNA IST SOMMELIER!

Wir stellen uns im Sinne unserer Teilnehmer den Anforderungen des Qualitätsmanagements und sind DIN EN ISO 9001 zertifiziert. Vom Land Rheinland-Pfalz sind wir als private rechtliche Schulungsinstitution anerkannt und sind unter anderem auch berechtigt Weiterbildungsschecks der Bundesländer anzunehmen.



## UNTERNEHMEN, DIE DAS INTERNATIONAL WINE INSTITUTE EMPFEHLEN



## WIR ÜBER UNS

### INTERNATIONAL

Wir sind als internationale Wein-Fortbildungsinstitution und Unternehmensberatung eine moderne Dienstleistungs- und Serviceorganisation. Unsere Seminare können in englischer, französischer und spanischer Sprache durchgeführt werden.

### REGIONAL

Wir sind eng mit unserer Region verbunden, fördern die Weinkulturlandschaft und deren Erzeugnisse, den Tourismus sowie die Beratungsqualität in Dienstleistungsbetrieben.

### ZIELORIENTIERT

Wir richten unsere Arbeit zielorientiert an den Bedürfnissen unserer Teilnehmer und Kunden aus. Unsere Stärke ist der ausgeprägte Praxisbezug unserer Angebote. Die Dozenten sind erfahrene Praktiker und vermitteln die Inhalte mit einer Didaktik und Methodik, die die Lernenden aktiv miteinbezieht.

### KOOPERATIONSBEREIT

Wir nutzen unsere engen Beziehungen zu anderen Bildungsinstitutionen und Kooperationspartnern in Deutschland und der Welt zur Entwicklung von neuen internationalen Bildungsangeboten und zur Erarbeitung bestmöglicher Lösungen in allen Aufgabenfeldern unserer Tätigkeit.

## Wir sind Profis in der digitalen Weinausbildung.



ZWIESEL  
GLAS

## Vervino

Die Seele besonderer Momente.

Unsere 9-teilige Gourmet-Glasserie lässt die Herzen von Weinliebhabern und Ästheten höherschlagen. Mit der dünnwandigen Kupa des Trinkgefäßes, dem feinen Stiel und der weiten Bodenplatte mutet die hochwertige, maschinengefertigte Serie nahezu wie mundeblasen an. Gemeinsam mit Sommeliers entwickelt und sensorisch getestet, unterstützen die Gläser das Bouquet verschiedenster Rebsorten perfekt – für höchsten Genuss und Gastfreundschaft in Reinkultur.

[zwiesel-glas.com](http://zwiesel-glas.com)



## TEILNAHME- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN FÜR DEN BESUCH VON LEHRGÄNGEN / SEMINAREN IM INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

(nachfolgend nur IWl genannt)

### 1. ANMELDUNG

Die Anmeldung zur Teilnahme an Lehrgängen/Seminaren soll möglichst früh erfolgen. Eine rechtzeitige Anmeldung liegt im Interesse der Teilnehmer/-innen. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Mit der Anmeldung erkennt der/die Teilnehmer/-in diese Teilnahme- und Zahlungsbedingungen an. Mit der schriftlichen Bestätigung der Teilnahme durch das IWl entsteht die Verpflichtung zur Zahlung des Teilnehmerentgeltes. Alle Lehrgänge-/Seminarunterlagen und Präsentationen des IWl sind urheberrechtlich geschützt. Mit der Anmeldung zu den Lehrgängen/Seminaren erkennt der/die Teilnehmer/-in an, dass die vom IWl zur Verfügung gestellte Software und sämtliche Unterrichtsmaterialien ausschließlich zu Lehrgangs-/Seminarzwecken genutzt und weder vervielfältigt, noch an Dritte weitergegeben werden dürfen.

### 2. LEHRGANGS-/SEMINARKOSTEN

Die Lehrgangs-/Seminarleistungen sind unabhängig von den Leistungen Dritter vom Vertragspartner nach Erhalt der Rechnung, spätestens vor Beginn der jeweiligen Veranstaltung ohne Abzug von Skonto fällig. Bei Lehrgängen mit einer Dauer von mehr als 80 Unterrichtsstunden kann das IWl die Beträge in Raten erheben.

### 3. WIDERRUFSRECHT

Zusätzlich zum Rücktrittsrecht steht Verbrauchern im Sinne des § 13 BGB ein Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede Person, die ein Rechtsgeschäft zu einem Zwecke abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.

### 4. RÜCKTRITT UND KÜNDIGUNG

Lehrgänge: Der/die Teilnehmer/-in kann bis 23 Werktage (Mo - Fr) vor Lehrgangsbeginn kostenfrei vom Vertrag zurücktreten. Bei späterer Kündigung oder Nichterscheinen ist grundsätzlich der volle Lehrgangsbeitrag fällig. Eine Kündigung aus wichtigem Grund (Tod, unerwartete schwere Erkrankung, schwerer Unfall des Teilnehmers/der Teilnehmerin oder seiner/ihrer nahen Angehörigen) ist kostenfrei. Der Nachweis über das Vorliegen eines wichtigen Grundes ist unaufgefordert zu erbringen. Bei Kündigung nach Beginn eines Lehrgangs mit weniger als 50 Unterrichtsstunden sind die Lehrgangskosten in voller Höhe zu entrichten. Lehrgänge mit einer Dauer von mehr als 50 Unterrichtsstunden können in Abschnitte aufgeteilt werden. Bei Kündigung nach Beginn eines Lehrgangs, der in Abschnitte eingeteilt ist, sind die anteiligen Kosten für die bis zum Kündigungseingang begonnenen Abschnitte zu entrichten. Eine Lehrgangskündigung bzw. ein Rücktritt muss in jedem Fall schriftlich erfolgen. Maßgeblich ist der Eingang im IWl. Die Nichtinanspruchnahme einzelner Lehrgangsstunden berechtigt nicht zur Ermäßigung des Rechnungsbetrages. Seminare: Bei Seminaren kann der/die Teilnehmer/-in vom Vertrag zurücktreten, wenn er/sie den Rücktritt unter Einhaltung einer Frist von mindestens 13 Werktagen (Mo - Fr) vor Beginn der Veranstaltung schriftlich dem IWl mitteilt. Maßgebend ist der Eingang der Rücktrittserklärung beim IWl. Bereits gezahlte Entgelte werden in diesem Fall erstattet. Erfolgt der Rücktritt nicht fristgerecht, so ist der/die Teilnehmer/-in zur Zahlung des vollen Entgeltes verpflichtet. Die Benennung von Ersatzteilnehmern ist möglich. Bei bestimmten Seminaren und Inhouse-Schulungen behält sich das IWl vor, abweichende Bedingungen zu vereinbaren.

### 5. ABSAGE VON VERANSTALTUNGEN

Das IWl hat das Recht, bei zu geringer Beteiligung Lehrgänge/Seminare abzusagen. Bereits gezahlte Entgelte werden erstattet, weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Ein Wechsel der Dozenten/Referenten berechtigt den/die Teilnehmer/-in nicht zum Rücktritt vom Vertrag.

### 6. HAFTUNG

Wird ein Lehrgang/Seminar abgesagt, in dessen Verlauf abgesagt oder fallen einzelne Stunden eines Lehrgangs/Seminars aus, haftet das IWl für daraus resultierende Schäden nur bei grob fahrlässigem oder vorsätzlichem Verschulden. Das IWl haftet nicht für Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl mitgebrachter Gegenstände oder Kraftfahrzeuge. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Bestimmungen. Jeglicher Missbrauch der Urheberrechte der Skripte oder der im Rahmen eines Lehrgangs/Seminars zur Verfügung gestellten Software und Unterrichtsmaterialien kann zu Schadensersatzansprüchen seitens des IWl oder Dritter führen.

### 7. BEACHTUNG DER HAUSORDNUNG

Der/die Teilnehmer/-in verpflichtet sich zur Einhaltung der jeweils geltenden Hausordnung der Schulungsstätte.

### 8. AUSSCHLUSS VON DER TEILNAHME

Das IWl ist berechtigt, Lehrgangs-/Seminarbeitnehmer/-innen in besonderen Fällen, z. B. Zahlungsverzug, Nichterscheinen, Störungen der Veranstaltung, von der weiteren Teilnahme auszuschließen. Der Vergütungsanspruch seitens des IWl bestimmt sich für den Fall des Ausschlusses nach den Regelungen der Kündigung unter Ziffer 4.

### 9. DATENSPEICHERUNG-/NUTZUNG

Mit der Erhebung und automatischen Be- und Verarbeitung der personenbezogenen Daten für Zwecke der Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung ist der/die Teilnehmer/-in einverstanden. Weiterhin verwendet das IWl Ihre hier und im weiteren Verlauf der Kundenbeziehung erhobenen personenbezogenen Kundendaten für Marktforschung (z.B. Befragungen zu Ihrer Kundenzufriedenheit) und um Ihnen per Brief weitere Produkte aus dem Gesamtangebot des IWl sowie per E-Mail oder telefonisch Produkte des IWl, bei denen wir Ihr Interesse aufgrund der Ähnlichkeit zu Ihren bereits bestellten Produkten annehmen dürfen, zu empfehlen. Sie können der Verwendung Ihrer Bestandsdaten - soweit nicht für Vertragszwecke erforderlich - jederzeit widersprechen, indem Sie eine Nachricht an folgende Adresse senden: International Wine Institute, Wilhelmstraße 20, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler, oder an [seminare@iwi-sommelier.de](mailto:seminare@iwi-sommelier.de). Wir erklären hiermit ausdrücklich, dass wir Ihre persönlichen Daten nicht an Dritte weitergeben.

### 10. SONSTIGES

Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Klauseln dieser Teilnahme- und Zahlungsbedingungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

### 11. GERICHTSSTAND UND ERFÜLLUNGORT

Erfüllungsort und für den vollkaufmännischen Verkehr vereinbarter Gerichtsstand ist Bad Neuenahr-Ahrweiler.

### WIDERRUFSBELEHRUNG

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) widerrufen, sofern die Durchführung des Lehrgangs/des Seminars noch nicht bestätigt wurde. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung in Textform, jedoch nicht vor Vertragsschluss und auch nicht vor Erfüllung unserer Informationspflichten gemäß Artikel 246 § 2 in Verbindung mit § 1 Abs. 1 und 2 EGBGB sowie unserer Pflichten gemäß § 312g Absatz 1, Satz 1 BGB in Verbindung mit Artikel 246 § 3 EGBGB. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Der Widerruf ist zu richten an: International Wine Institute, Wilhelmstraße 20, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler, Tel.: 02641 9124590 Fax.: 02641 9124592, E-Mail: [seminare@iwi-sommelier.de](mailto:seminare@iwi-sommelier.de)

### WIDERRUFSFOLGEN

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z. B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Leistung sowie Nutzungen (z. B. Gebrauchsvorteile) nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren beziehungsweise herausgeben, müssen Sie uns insoweit ggf. Wertersatz leisten. Dies kann dazu führen, dass Sie die vertraglichen Zahlungsverpflichtungen für den Zeitraum bis zum Widerruf gleichwohl erfüllen müssen. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen innerhalb von 30 Tagen erfüllt werden. Die Frist beginnt für Sie mit der Absendung Ihrer Widerrufserklärung, für uns mit deren Empfang.

### BESONDERE HINWEISE

Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn der Vertrag von beiden Seiten auf Ihren ausdrücklichen Wunsch vollständig erfüllt ist, bevor Sie Ihr Widerrufsrecht ausgeübt haben.

\*Unsere Lehrgänge sind nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit

International Wine Institute · Alexander Kohnen · Wilhelmstraße 20 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler  
Stand: Oktober 2020



# NATÜRLICH ERFRISCHEND WERTVOLL LECKER

Von Experten empfohlen



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE  
FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS



## AHR-AKADEMIE SITZ DES INTERNATIONAL WINE INSTITUTE



Wilhelmstraße 20 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

### IMPRESSUM

IWI | International Wine Private Institute GmbH  
 Wilhelmstraße 20  
 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler  
 Tel.: 02641 9124590  
 Fax: 02641 9124592  
 E-Mail: [seminare@iwi-sommelier.de](mailto:seminare@iwi-sommelier.de) oder [kaisers-rehm@iwi-sommelier.de](mailto:kaisers-rehm@iwi-sommelier.de)  
 Internet: [www.iwi-sommelier.de](http://www.iwi-sommelier.de)

### FOTONACHWEIS

adobeStock:	13 (1); 26 (1)
iStockphoto:	1 (3); 8(1); 11 (1); 13 (1); 15 (1); 22 (1); 23 (1)
Fotolia:	1 (1); 18 (1)
Ahr-Akademie:	4 (1); 38 (1)
IWI:	1 (1); 3 (1); 4 (3); 7 (1); 8 (1); 10 (1); 11 (1); 12 (1); 16 (2); 20 (2); 30 (1); 34 (1); 39 (1); 40 (1)
Schmitt Design:	2 (2); 3 (1); 5 (3); 38 (1)
Hans-Jürgen Vollrath:	20 (1)
Cynthia Ribeiro-Richter:	24 (1)
Bernhard Risse:	9 (2); 27 (1); 29 (3)

## ANFAHRT ZUM INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

### Wegbeschreibung aus Richtung Köln kommend

Fahren Sie auf der A61 bis zum Autobahndreieck Bad Neuenahr-Ahrweiler. Am Autobahndreieck Bad Neuenahr-Ahrweiler nehmen Sie die Ausfahrt Bad Neuenahr-Ahrweiler auf die A 573. Bleiben Sie auf der A 573 bis zur Ausfahrt Altenahr – Grafenschaft – Ahrweiler. Fahren Sie auf die B 266. Halten Sie sich bitte immer Richtung Ahrweiler. Biegen Sie an der T-Kreuzung Ahrweiler, links, Richtung Ahrweiler, ab. Folgen Sie der Straße (Rotweinstraße) bis zum Kreisel. Erste Ausfahrt nehmen. Sie befinden sich bereits auf der Wilhelmstraße. Folgen Sie der Straße. Nach einer scharfen Linkskurve liegt die Einfahrt des Parkplatzes direkt vor Ihnen. Das International Wine Institute finden Sie in der Wilhelmstraße 20, im Gebäude der Ahr-Akademie. Es stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung.

### Wegbeschreibung aus Richtung Frankfurt kommend

Fahren Sie auf die A 3 – Richtung Köln. Folgen Sie der A 3 bis zum Dreieck Dernbach. Wechseln Sie auf die A48 – Richtung Trier – Koblenz. Autobahn A48 Kreuz Koblenz – Ludwigshafen – Mainz – Hahn – Köln. Fahren Sie auf die Autobahn A 48 Richtung Bonn – Köln. Wechseln Sie am Autobahnkreuz Koblenz auf die A61, Richtung Köln – Bonn. Sie durchfahren das Autobahndreieck Sinzig. Am Autobahndreieck Bad Neuenahr-Ahrweiler nehmen Sie die Ausfahrt Bad Neuenahr-Ahrweiler auf die A 573. Bleiben Sie auf der A573 bis zur Ausfahrt Altenahr – Grafenschaft – Ahrweiler. Fahren Sie auf die B 266. Halten Sie sich bitte immer Richtung Ahrweiler. Biegen Sie an der T-Kreuzung links, Richtung Ahrweiler, ab. Folgen Sie der Straße (Rotweinstraße) bis zum Kreisel. Erste Ausfahrt nehmen. Sie befinden sich bereits auf der Wilhelmstraße. Folgen Sie der Straße. Nach einer scharfen Linkskurve liegt die Einfahrt des Parkplatzes direkt vor Ihnen. Das International Wine Institute finden Sie in der Wilhelmstraße 20, im Gebäude der Ahr-Akademie. Es stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung.



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE  
 FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

## ABSCHLUSSKLASSE 2020 ASSISTANT SOMMELIER (IWI) IN AHRWEILER





## INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

IWI | INTERNATIONAL WINE PRIVATE INSTITUTE GMBH

WILHELMSTRASSE 20

53474 BAD NEUENAHR-AHRWEILER

TELEFON 02641 9124590

E-MAIL: SEMINARE@IWI-SOMMELIER.DE