

Trendberuf „Sommelier“ (IHK)

Die Gastronomiekarriere richtig planen

Ein Sommelier empfiehlt nicht nur den entsprechenden Wein zur Speise, er ist auch verantwortlich dafür, dass der Bestand richtig kalkuliert wurde. Und von diesen spezialisierten Restaurantfachleuten wird ein sensibler Umgang mit Gaumen und Zunge sowie verkäuferisches Geschick und kompetente Beratung abverlangt.

Eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie, Berufserfahrung und ein Praktikum im Weingut sind erforderlich um von der IHK zugelassen zu werden. Nach erfolgreicher Prüfung gehören die Aspiranten zur Equipe der Deutschen Sommelierie. Der erste Lehrgang zum IHK-geprüften Sommelier endet in naher Zukunft an der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Hamburg.

Mit siebzehn Sommeliers hat im September 2007 dieser anspruchsvolle Lehrgang in Hamburg-Bahrenfeld begonnen. Seither sind berufsbegleitend, jeweils montags und dienstags, viele repräsentative Weine und Spirituosen degustiert worden. Fachkompetente Dozenten und Stars der Weinbranche unterrichteten praxisnah die ersten Sommelier-Schüler. Die Harmonie von Speisen und Wein wurde detailliert und praxisnah umgesetzt. Auch betriebswirtschaftliche Grundlagen, zeitgemä-

ßes Marketing und Verkaufsrhetorik standen auf dem Stundenplan.

Eine Fachexkursion wird die angehenden Sommeliers mit Niederlassungsleiter Andreas März zudem nach Rheinhessen, an Mosel und an die Ahr führen. Dort besteht die Gelegenheit, das erlernte Wissen im Dialog mit zahlreichen Winzern anzuwenden. Am 28. März 2008 wird Hans-Jürgen Podzun, Präsident der Deutschen Wein- und Sommelierschule und Hauptgeschäftsführer der IHK-Koblenz, im Börsensaal der Hamburger Handelskammer den erfolgreichen Teilnehmern die begehrten IHK-Urkunden übergeben.

Analog zum Sommelier bietet die Deutsche Weinschule auch einen Lehrgang zum "IHK-geprüften Weinfachberater" an. Hier wird explizit für den Weinfachhandel ausgebildet. Ein Informationstag am 30. März im 25hours-Hotel soll Interessenten detaillierte Einblicke in die Ausbildung geben.

Attraktive Tagesseminare und ein weiterführendes 10 Tagesseminar „der Weinfachmann“, speziell für interessierte Weinliebhaber, runden das abwechslungsreiche Programm der DWS ab. Die Internetseite www.weinschule.com bietet



Auch das gehört zur Ausbildung: Angehende Sommeliers beim Degustieren verschiedener Weine

hierbei eine gute Gelegenheit das vielfältige Angebot einzusehen.

Tagesseminare: 5. Juli 2008: Der professionelle Weinprobenleiter, 11. Oktober 2008: Die Vielfalt des Rieslings, 12. Oktober 2008: Rotweinsseminar, **Zweitages- und Wochenendseminare:** Die Weinsensoren: 29./30. März 2008, 28./29. Juni 2008, 27./28. September 2008, 22./23. November 2008, Harmonie von Speisen/Wein und Käse/Wein: 5./6. April 2008, 30./31. August 2008, **Weinfachmann/-frau** (Zertifikatslehrgang): 19. Mai 2008 bis 30. Mai 2008, 1. September 2008 bis 12. September 2008, **IHK-geprüfter Weinfachberater:** Ab 5. Juni, berufsbegleitend, **IHK geprüfte/r Sommelière/Sommelier:** Ab 15. September, berufsbegleitend

Lust auf Musik?

Trio Musikhaus

Die kompetenten Musiklehrer in Schenefeld

Krokusweg 12 22869 Schenefeld
www.trio-musikhaus.de

Markus Richter Gesang	Barbara Sander Rhythmik Querflöte/Blockflöte	Marc Hüllen Klavier
040/ 689 123 68 0179 20 60 992	04101/ 77 07 41 0151 15 12 538	040/ 830 74 07 0163 25 36 554

Alles in einem Haus bei individueller Terminabsprache

Markenprofi

Böcken Haushaltsgeräte

Fachhandel und Kundendienst Seit 1995



- ▷ Preisgarantie
- ▷ Schnelle Lieferung
- ▷ Montage Service
- ▷ Entsorgung Altgeräte

Miele
Liebherr
Siemens
Bosch

Altonaer Chaussee 4
22869 Schenefeld
www.boecken-markenprofi.de | **0 40 - 830 60 90**