

Seminarprogramm 2011

DEUTSCHE WEIN- UND SOMMELIERSCHULE

Koblenz · Berlin · München · Hamburg · Würzburg



INHALT

Vorwort	3	Wine Expert – BRONZE (IHK)	14
Das Team der Deutschen Wein- und Sommelierschule	4	Wine Expert – SILBER (IHK)	15
Zertifizierte Weinkompetenz durch die DWS	5	Wine Expert – GOLD (IHK)	16
Impressionen aus unserem Schulungsweingebiet	6	IHK-geprüfter Sommelier	18
Inhouseseminare	8	Fachrichtungen Gastronomie und Fachrichtung Handel	19
Abend-, Tages- und Zweitagesseminare	9	IHK-geprüfter Meistersommelier	20
Anerkannter Berater für Deutschen Wein	10	Teilnahme- und Zahlungsbedingungen	22
Weinkompetenz in der Gastronomie (IHK)	11	Anmeldeformular	23
Weinfachmann (IHK)	12	Unsere Seminarstandorte	24

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verwenden wir in unseren Broschüren nur die männliche Bezeichnung. Angesprochen sind jedoch sowohl Männer als auch Frauen.

Unsere Bildungspartner



JOHNSON & WALES
UNIVERSITY



Stationen unserer IHK-Absolventen

Adlon Hotel, Berlin · Arabella Sheraton Grand · Hotel, München · Best Western Hotel, Ludwigshafen · Burj Al Arab, Dubai · Deutsche Lufthansa AG, Dorint Grand Hotel, Wiesbaden · Dorint Hotel Söll'ring Hof, Sylt · Four Seasons, Dublin · Fürstenhof, Celle · Grand Hotel Esplanade, Zell am See · Grand Hyatt, Berlin · Hotel am Schlossgarten, Stuttgart · Hotel Colosseo im Europapark Rust · Hotel Elephant · Arabella Sheraton Hotel, Weimar · Hotel Schindler Hof, Nürnberg · Kempinski Hotel Falkenstein, Königstein · Kempinski Hotel Falkenstein Bristol, Berlin · Landmark Mandarin Hotel, Hong Kong · Louis C. Jacob, Hamburg · Maritim Hotel, Köln · Marriot Hanbury Manor Hotel, Herfordshire · Marriot Hotel, Heidelberg · ParkHotel Weggis, Schweiz · Ritz-Carlton, Wolfsburg · Romantik Hotel Altes Gymnasium, Husum · Romantik Hotel Bollant's im Park, Bad Sobernheim · Savoy Hotel, London · Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach · Sheraton Hotel, Frankfurt · Sofitel Cologne Mondial Am Dom, Köln · Sofitel Maison Messmer, Baden Baden · Steigenberger Drei Mohren, Augsburg · Steigenberger Hotel Frankfurter Hof, Frankfurt · Swiss Hotel, Berlin · Taschenbergpalais Kempinski, Dresden · The Grand Roche Hotel, Paarl · The Regent Hotel, Berlin · The Ritz Carlton, Berlin · The Royal Meridian, Hamburg · The Westin Bellevue, Dresden · Hotel Fährhaus Munkmarsch GmbH, Sylt · Hotel Krone, Rüdeshheim · Hotel und Restaurant Feiler, Wiesenthal · Im Schiffchen, Düsseldorf · Kronenschlösschen, Eltville · Landhaus St. Urban, Naurath · Residenz Bühler, Essen · Restaurant Brogsitters, Bad Neuenahr · Restaurant Hummerstübchen, Düsseldorf · Restaurant Margaux, Berlin · Restaurant Mittermeier, Rothenburg · Restaurant Speisenmeisterei, Stuttgart · Restaurant Tantris, München · Restaurant Vendôme, Bergisch Gladbach · Schwarzwald Stube, Baiersbronn · Steinheuers Restaurant Zur Alten Post, Bad Neuenahr · Val d'Or, Guldental · Waldhotel Sanorra, Dreis · Wartenberger Mühle, Wartenberg · Cutter + Wegner, Berlin · Edeka, Stuttgart · Eggers + Franke GmbH, Hamburg · Feinkost Böhm, Stuttgart · Frankhof-Kellerei, Wiesbaden · Garibaldi, München · Hawesko GmbH, Hamburg · Jacques' Wein Depot, Berlin · Johann Egers + Sohn, Bremen · Jomo Großhandels AG, Weze/Wöllstein · Karstadt AG, Hamburg · Kaufhof Warenhaus AG, Köln · Kölner Weinkeller, Köln · Lembkes Grand Cru Import, Berlin · Ludwig Rilling GmbH, Stuttgart · Mövenpick Weinkeller, Hamburg · Overseas Wines, Hamburg · Rewe Zentrale, Köln · Rindchens Weinkontor, Hamburg · Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel · Schlumberger Handelsgesellschaft, Meckenheim · Vranken + Pommery, Deutschland · Kinkel Wein & Glas Company, Berlin · Wein Wolf, Bonn · Weinhaus Stratmann, Zeve · Winzergenossenschaft Eschendorf e.G., Eschendorf

VORWORT

3

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Weinfreunde aus Gastronomie, Weinwirtschaft und
privater Weinszene,

das hohe Niveau der Weinweiterbildung in Deutschland ist eine wichtige, wenn
nicht die wichtigste Grundlage für die nationale und internationale Anerken-
nung unserer Fachkräfte in der Gastronomie und im Handel. Mit unserem hier
vorgelegten Seminarprogramm zur professionellen Weiterbildung wollen wir
einen Beitrag leisten, dies auch für die Zukunft zu sichern.

Unser Dank geht daher an unsere Kooperationspartner, unsere verdienten, in-
ternational gefragten Referenten und an Sie, werte Seminarteilnehmer, für
mittlerweile fast 20 Jahre Vertrauen in unsere Bildungseinrichtung.

Wir verstehen unsere Seminarreihe als Weiterbildungsangebot aus der Branche
für die Branche – was auch heißt, dass wir uns über jede Anregung freuen, um

sowohl Ihre persönliche Fachkompetenz wie auch die Ihrer Branche nachhaltig
zu stärken. Vor dem Hintergrund Ihres persönlichen beruflichen Kontexts opti-
mieren wir Ihre Fähigkeiten professionell, effizient und in die Zukunft gerichtet.

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS) mit ihren Niederlassungen
in Berlin, München, Hamburg und Würzburg ist der Marktführer für ange-
hende Sommeliers in Gastronomie und Handel. Die IHK Koblenz als Träger der
DWS ist Garant für seriöse, interessenunabhängige Weiterbildung auf höch-
stem Niveau und bietet in diesem Bereich die einzige öffentlich-rechtliche
Prüfung in Deutschland an.

Nutzen Sie Ihre Weiterbildungschance! Wir informieren Sie gerne.

Ihr

DWS-Team



Unsere Premiumpartner



Ihre Ansprechpartnerinnen für alle Seminare und Lehrgänge:
Monika Göbel, Petra Treis

4

DAS TEAM DER DEUTSCHEN WEIN- & SOMMELIERSCHULE



Thomas Klaas
Direktor der DWS
klaas@weinschule.com



Johannes Steinmetz
Leitung DWS Schulung
steinmetz@weinschule.com



Stephan Braun
Leitung DWS Marketing
und Kommunikation
braun@weinschule.com



Petra Schulz
Assistentin Marketing und
Kommunikation
schulz@weinschule.com



Monika Göbel
Seminarorganisation
goebel@weinschule.com
Fon 0261 30489-31



Petra Treis
Seminaradministration
treis@weinschule.com
Fon 0261 30489-45



Peter Gebler
Internationale Projekte
gebler@weinschule.com



Christiana Reichert
Kooperationspartner
IHK Würzburg-Schweinfurt
reichert@wuerzburg.ihk.de



Andreas März
Niederlassungsleiter
Hamburg
maerz@weinschule.com



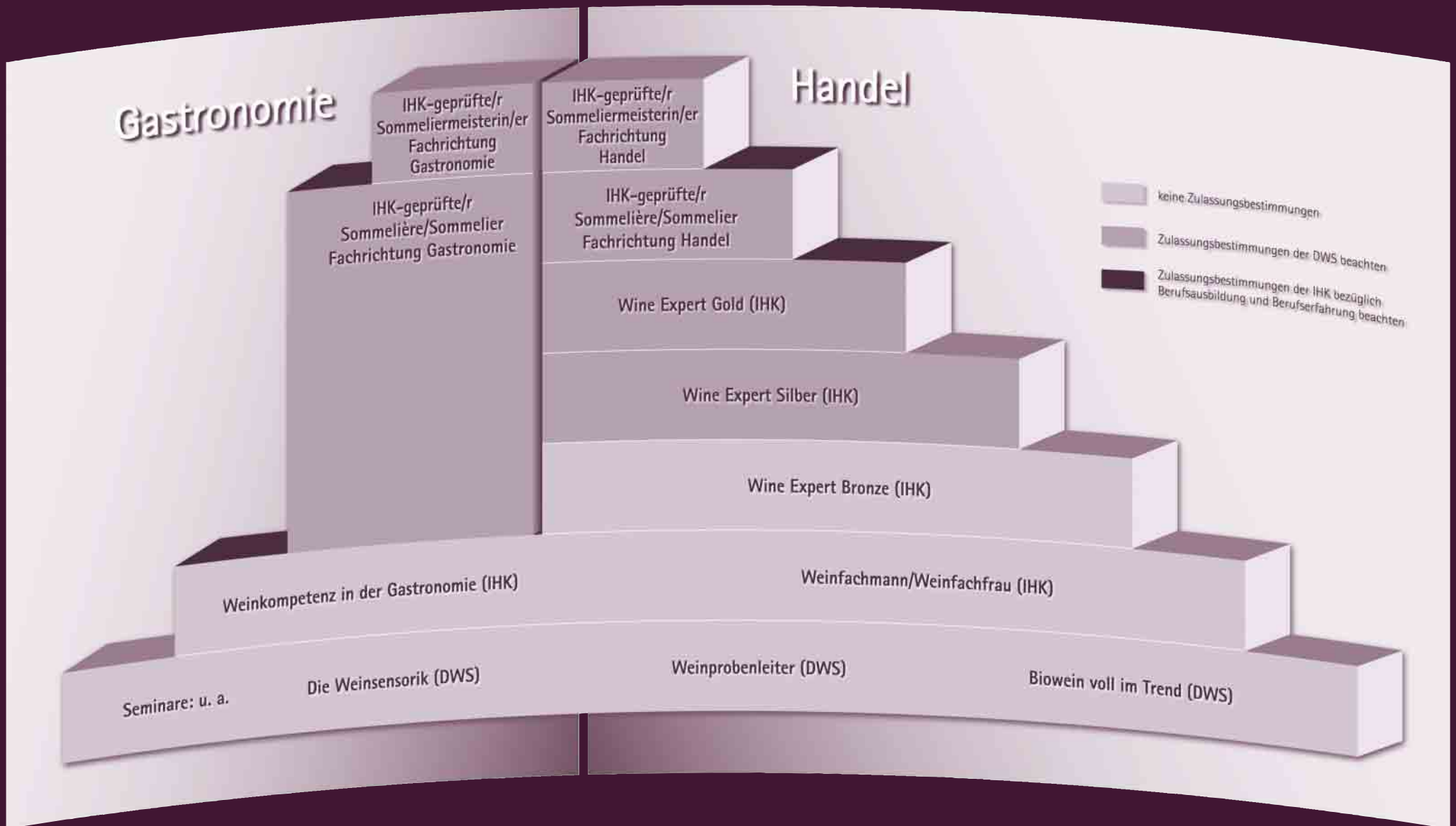
Jürgen Hammer
Niederlassungsleiter
Berlin
hammer@weinschule.com



Astrid Zieglmeier
Niederlassungsleiterin
München
zieglmeier@weinschule.com



Zertifizierte Weinkompetenz durch die DWS



Der neu gepachtete DWS-Weinbergsbereich in der bekannten Lage Winninger Uhlen an der Mosel, bepflanzt mit 30 Jahre alten Rieslingreben, liegt nur wenige Kilometer vom Hauptsitz der Weinschule in Koblenz entfernt. Hier haben Lehrgangsteilnehmer den Werdegang des 2010er Jahrgangs unter Anleitung des Fachpersonals der Deutschen Wein- und Sommelierschule durch alle Stufen vom Rebschnitt bis zur Lese mit körperlichem Einsatz begleitet.

6

IMPRESSIONEN AUS UNSEREM SCHULUNGSWEINBERG



Durchblick



Handlese



Aufstieg

Die Weine - vom ersten Jahrgang gibt es sechs verschiedene Chargen - werden in Winningen ausgebaut. Auch in Zukunft werden alle Lehrgangsteilnehmer in Koblenz hier selbst aktiv die praktische Seite des Weinbaus kennenlernen - ein echtes Alleinstellungsmerkmal für die Deutsche Wein- und Sommelierschule.

LEARNING BY DOING

7



Fleißarbeit



Selektion



Lese Freude



Seminare direkt in Ihrem Unternehmen

Wein ist ein schier unerschöpfliches Thema, und jeder Jahrgang, jede Region und jede Flasche Wein bietet neue Eindrücke. Doch viele Facetten dieses spannenden Getränkes eröffnen sich einem erst, wenn man tiefer in das Thema einsteigt. Wenn man sich von Experten ganz neue Einblicke geben lässt. Seit 1996 bietet die Deutsche Wein- und Sommelierschule an ihren verschiedenen Standorten sehr praxisorientierte und ständig aktualisierte Tagesseminare zu den vielfältigsten Weinthemen an. Die DWS ist unabhängig von allen wirtschaftlichen Interessen im Weinmarkt. Über 15.000 Teilnehmer konnten sich bisher von der Kompetenz unserer Dozenten und Schule überzeugen.

8

INHOUSESEMINARE



Stephan Braun

Leitung DWS Marketing
und Kommunikation
braun@weinschule.com
Fon 0261 30489-31
Fax 0261 30489-36

Ihre Seminarthemen

Alle Seminare aus unserem Angebot können Sie auch als Inhouse-Seminar buchen - mit genau den Anpassungen und Erweiterungen, die den Erfordernissen in Ihrem Haus entsprechen. Wir entwickeln mit Ihnen gemeinsam individuelle Konzepte vom Einzelseminar bis hin zu komplexen Schulungsprogrammen.

Führende Unternehmen aus der Gastronomie und aus dem Weinfachhandel lassen ihre Mitarbeiter durch die DWS schulen.

Ihre Vorteile

- Konzeptentwicklung nach Ihren Vorgaben
- Integrierung Ihres Weinsortimentes bei den Schulungen
- Als Event ein Motivationsschub für Ihre Mitarbeiter
- Individuelle Termingestaltung
- DWS- oder IHK-Zertifikat möglich
- Seminar kann in Ihrem Unternehmen stattfinden
- Kostenersparnis, da keine zusätzliche Anfahrt und Übernachtung nötig
- Attraktive Incentives für Ihre Kunden

**Unsere aktuellen Seminare können Sie auf www.weinschule.com abfragen.
Oder rufen Sie uns einfach an. Wir informieren Sie gerne.**

TOP Unternehmen lassen ihre Mitarbeiter bei der DWS ausbilden.



Erlebnisreiche Seminare an der DWS

Unsere Seminarklassiker wie „Die Weinsensorik - Weingenuss mit allen Sinnen (DWS)“ und „Weinprobenleiter (DWS)“ werden ab dem Jahr 2011 mit aktuellen und erlebnisreichen Seminarthemen wie „Biowein voll im Trend“ und „Integrationsmodell Weinberg“ bereichert.



ABEND-, TAGES- UND ZWEITAGESSEMINARE

9

Halbtagesseminare und Abendveranstaltungen

- Knigge Seminar - „Stilgerechter Umgang mit Gästen und Kunden“
- Damengedeck - „Frauensache(n)“
- Herrengedeck - „Männersache(n)“

Tagesseminare

- Integrationsmodell Weinberg - Internationale Rebsorten in Deutschlands Weinbergen
- Biowein voll im Trend
- Genussentdeckerseminar
- Die Vielfalt des Rieslings
- Weinprobenleiter (DWS)

Zweitagesseminar

- Die Weinsensorik - Weingenuss mit allen Sinnen (DWS)



Julia Alexandra Klüber
ist Dozentin der DWS und Absolventin der FH Geisenheim/Internationale Weinwirtschaft B.Sc. Ihre Leidenschaft gilt dem ökologischen Weinbau und dem Terroirgedanken.



Andreas März
Niederlassungsleiter Hamburg
maerz@weinschule.com



Warum Sie dieses Seminar besuchen sollten:

Deutsche Weine liegen seit einiger Zeit wieder absolut im Trend. Der Informationsbedarf unserer Gäste/Kunden wird immer größer. Nutzen Sie die große, langjährige Erfahrung des Deutschen Weininstituts in Kombination mit der Fachexpertise der DWS. Wir betreuen Sie in den Pausen mit Kaffee und Snacks und am ersten Tag mit einem Zwei-Gang-Menü zum Mittagessen. Am Abend verwöhnen wir Sie mit einer kulinarischen Weinprobe. Am zweiten Tag rundet ein kleiner Imbiss die kulinarische Betreuung ab. Im Seminarraum steht Gerolsteiner Mineralwasser für Sie bereit.

ANERKANNTER BERATER FÜR DEUTSCHEN WEIN



Andreas Völkel
ist seit über 20 Jahren für das DWI tätig. Seine Passion gilt dem Riesling und dem Spätburgunder. Tausende von Seminarteilnehmern konnten schon von seiner Erfahrung profitieren.



Klaudia Krauß
Deutsches Weininstitut
„Das Fortbildungsseminar 'Anerkannter Berater für Deutschen Wein' ist das erfolgreichste deutsche Weinseminar. Wir sind froh, mit der DWS einen kompetenten Kooperationspartner in den deutschen Metropolen gefunden zu haben.“

Ihre Seminarthemen

- Die natürlichen Produktionsfaktoren
- Einflussfaktoren, die den Charakter des deutschen Weines prägen
- Die 13 deutschen Weinanbaugebiete
- Produktionsbedingungen
- Gebietstypische Merkmale
- Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland
- Deutsches Weinrecht
- Schäumende Weine
- Einführung in die Harmonie von Speise und Wein
- Weinbereitung

Unsere Leistungen

- Beste Unterrichts Atmosphäre
- Aktuelle, moderne Lernunterlagen
- Freiwilliger Abschlusstest für DWI-Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“
- Verkostungen
 - 1. Tag: Große Vergleichsprobe sowie kulinarische Weinprobe
 - 2. Tag: kleine Vergleichsprobe, schäumende Weine

Anmeldungen und weitere Termine unter
Deutsches Weininstitut
Ressort Aus- und Weiterbildung
Postfach 1660 · 55006 Mainz
Fon 06131 282947 · Fax 06131 282960
kirstin.denzer@deutscheweine.de

DEUTSCHES WEININSTITUT
www.deutscheweine.de

Weitere Termine in Mainz auf Anfrage.

Ihre Seminartermine

1. Tag: 10.00 Uhr – ca. 21.30 Uhr
2. Tag: 9.00 Uhr – 14.30 Uhr

Berlin

26.04. – 27.04.2011
19.09. – 20.09.2011

München

21.03. – 22.03.2011
17.10. – 18.10.2011

Hamburg

09.05. – 10.05.2011
21.11. – 22.11.2011

Gebühr: 135 Euro

Gebühr: 135 Euro

Gebühr: 135 Euro

Das neue Weiterbildungsprojekt für Gastronomie, Hotellerie und Weinwirtschaft der Deutschen Wein- und Sommelierschule und der Sommelier Union Deutschland e. V.

Die ausdrücklichen Wünsche der Gastronomie und der Tourismusbranche führten zur Konzeptionierung des Zertifikatslehrgangs „Weinkompetenz in der Gastronomie (IHK)“

Kernstück darin sind die Servicekräfte, welche als aktive, kompetente Botschafter für regionale Spezialitäten unerlässlich sind. Ein fachlich kompetenter, charmanter Service am Gast ist die Basis für eine erfolgreiche Weinvermarktung in den gastronomischen Betrieben.



WEINKOMPETENZ IN DER GASTRONOMIE (IHK)

11

Professionelle Weinkompetenz, wirkungssicheres Auftreten, optimales Servicemanagement und eine solide Mitarbeiterkultur stellen für jeden gastronomischen Betrieb in der heutigen Zeit nicht nur eine Notwendigkeit sondern ein absolutes Muss dar.

Der Konzeption dieses neuartigen Seminars der Deutschen Wein- und Sommelierschule und der Sommelier Union Deutschland e. V. sind ausführliche Marktanalysen, zukunftsorientierte Überlegungen und engagierte Beiträge von beiden Seiten vorausgegangen. Die Quintessenz liegt nun vor: Ein modulares Weiterbildungsprogramm, das praktisch, informativ und kompakt allen Belangen moderner Gastronomie im Umgang mit Wein Rechnung trägt und dabei die knappe Ressource Zeit keinen Moment aus dem Blick verliert.

Der Unterricht konzentriert sich inhaltlich auf die praxisrelevanten News aus Weintechnologie, Weinrecht und Weinservice und stellt in methodischer Hinsicht die individuelle Situation und das interaktive Geschehen zwischen den Teilnehmern in den Vordergrund des Lehr- und Lernprozesses. Empfohlen wird für das Weiterbildungsjahr 2011, die Basismodule 1 (Basiswissen – Wein und Service) und 2 (Sensorik für die Praxis) zu belegen. Jeder Seminartag schließt mit einem anspruchsvollen Kompetenznachweis ab.

Für das zweite Weiterbildungsjahr sind drei aufeinander bezogene Aufbau-module vorgesehen. Bei erfolgreicher Teilnahme und einer erfolgreichen Präsentation der Projektarbeit am Ende des 5. Moduls kann das Zertifikat „Weinkompetenz in der Gastronomie IHK“ erworben werden. Eine absolut wertige und zukunftssichere Perspektive für alle Weinfachleute in Gastronomie und Handel, die im Zuge ständigen Verschleißes von Wissen und Können in solider Manier auf der Höhe der Zeit bleiben wollen.



Bernd Glauben
Präsident der Sommelier-Union
Deutschland

„Das Wissen hat bittere Wurzeln - aber die Früchte sind süß. Der Stellenwert der Aus- und Weiterbildung war nie zuvor so wichtig wie heute. Aus diesem Grund freut sich die Sommelier-Union Deutschland in Zusammenarbeit mit der DWS, mit den beiden Seminaren einen Beitrag dazu zu leisten, dass Mitarbeiter in der Gastronomie und Hotellerie ihr Weinwissen auch berufsbegleitend erweitern können. Nutzen Sie die Chance und nehmen Sie Ihre Karrierechancen selbst in die Hand.“



SOMMELIER-UNION
DEUTSCHLAND E.V.
VEREINIGUNG DER WEINFACHLEUTE
IN DER GASTRONOMIE

Weitere Informationen zu den Seminarmodulen und die aktuellen Seminartermine finden Sie auf www.weinschule.com



Praxisorientierte Weiterbildung durch namhafte Dozenten Freiwilliger Abschlusstest für das IHK-Zertifikat Weinfachmann (IHK)

Der Intensiv-Lehrgang Weinfachmann (IHK) bietet allen Weininteressenten und Erlebnisteilnehmern den Einstieg in die Welt des Weines. Der Lehrgang bildet das Fundament einer guten, langfristigen Weinausbildung. Das Wissen um die weltweit bedeutendsten Weinbaugebiete wird durch abwechslungsreiche Degustationen näher gebracht und vertieft.

12

WEINFACHMANN (IHK)



Astrid Zieglmeier
Niederlassungsleiterin München
zieglmeier@weinschule.com



Jürgen Hammer
Niederlassungsleiter Berlin
hammer@weinschule.com

Ihre Seminarthemen

- Weinbau und Kellerwirtschaft
- Sensorik und Weinkommunikation
- Weinland Deutschland
- Weinland Frankreich
- Weinland Italien
- Weinländer Südafrika, Australien, Chile
- Weinland Österreich
- Weinland Spanien

Unsere Leistungen

- 80 Unterrichtsstunden
- Internationale, fachkompetente Dozenten
- Aktuelle, moderne Lernunterlagen auf einem USB-Stick
- Intensive sensorische Ausbildung
- Gerolsteiner Mineralwasser im Seminarraum

Ihre Seminartermine

Der Unterricht wird sowohl in Vollzeit als auch berufsbegleitend angeboten.

Stundenplananfragen an: goebel@weinschule.com

Lehrgangsgebühr: 1.790 Euro - Prüfungsgebühr 140 Euro.

Nach bestandener Prüfung erhalten Sie ein IHK-Zertifikat.

Starttermine	Berlin	München
Vollzeit-Lehrgang	01.08.2011	02.05.2011
Berufsbegleitender Lehrgang	26.09.2011	



Genießen in Perfektion.

FINE ist der perfekte Dialog von Eleganz und Funktionalität. Die schlanken Formen werden zum Highlight jeder gedeckten Tafel und dank der hoch aufgezogenen Kamine bündeln sich auch feinste geschmackliche Details zur intensiven Aromaerfahrung. So lesen Sie die unverwechselbare Identität aus jedem Wein heraus. Passend zum charakteristischen Design ergänzen Dekanter und Karaffen das Ensemble.

entwickelt in Zusammenarbeit mit
developed in cooperation with



DEUTSCHE WEIN- UND SOMMELIERSCHULE
GERMAN WINE SCHOOL

Das Glas der Profis.
Genießen in Perfektion.





Warum Sie dieses Seminar besuchen sollten:

Als ambitionierter Weinkenner, der sich intensiv mit Wein beschäftigen will, als Winzer oder auch als Berufsquereinsteiger im Weinhandel oder in der Gastronomie wünschen Sie sich eine professionelle Fortbildung, bei der Sie Weinwissen auf höchstem Niveau erwerben können. Dieser Lehrgang bietet eine umfassende und aktuelle Einführung in die wichtigsten Themen der Weinkunde: Wie entsteht Wein, wie kann man den Wein sensorisch erfassen und welche Geheimnisse birgt das Weinetikett. Im Besonderen werden die deutschen Weinbaugebiete angesprochen und Weine aus allen Gebieten verkostet. Der Lehrgang bringt auf Medaillenkurs und legt den Grundstein für die Lehrgangstrilogie Wine Expert Bronze, Silber und Gold, die zusammengenommen einen umfassenden Einblick in alle Bereiche zeitgenössischen Wissens über Wein gewährt.

WINE EXPERT - BRONZE (IHK)



Yvonne Heistermann
ist IHK-geprüfte Sommelière und langjährige Dozentin an der DWS. Sie ist Expertin für die deutsche und östliche Weinwelt und betreut im Auftrag der DWS große Unternehmen in Sachen Mitarbeiterausbildung.



Viktoria Röss
Absolventin Wine Expert Gold
„Das Wine Expert Programm bietet für Quereinsteiger wie mich eine ideale Möglichkeit, sich innerhalb eines überschaubaren Zeitrahmens ein fundiertes Weinwissen anzueignen. Das Angebot der Wochenendkurse lässt sich perfekt mit dem Beruf vereinbaren. Die Kombination aus Theorie und viel Praxis macht die Kurse zu einem wahrhaften Erlebnis und bietet eine zielgerichtete Vorbereitung auf die Prüfung.“

Ihre Seminarthemen

- Weinbau und Weinbereitung
- Weinverkostung und Sensorik
- Einführung in die internationale Weinwelt
- Weinrecht
- Weinland Deutschland

Unsere Leistungen

- 64 Unterrichtsstunden
- Internationale, fachkompetente Dozenten
- Aktuelle, moderne Lernunterlagen auf einem USB-Stick
- Über 100 Weine und Schaumweine werden verkostet
- Intensive sensorische Ausbildung
- Eine Exkursion zu Weingütern oder ein Eventseminar (abhängig vom Standort)
- Persönliche Beratung und Karriereplanung
- Gerolsteiner Mineralwasser im Seminarraum

Verkostungen während des Lehrgangs

- Wasserproben zur Erkennung der eigenen Geschmacksempfindlichkeit
- Leitweine zur sensorischen Bestimmung von Weininhaltsstoffen und Aromen
- 12 repräsentative Weine pro Weinbaugebiet und Unterrichtstag

Ihre Seminartermine

Der Unterricht ist freitags von 18.00 Uhr bis 21.15 Uhr, samstags von 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr und sonntags von 9.00 Uhr bis 12.15 Uhr. (Ausnahme: Koblenz 1. Lehrgang, samstags und sonntags von 9.00 Uhr - 16.30 Uhr). Die Prüfung schließt sich dem letzten Modul an. Lehrgangsgebühr: 1.490 Euro – Prüfungsgebühr: 140 Euro. Nach bestandener Prüfung erhalten Sie ein IHK-Zertifikat und eine bronzene Nadel.



Module	Koblenz	Koblenz	Hamburg	Würzburg	Würzburg
Modul 1	02.04. - 03.04.2011	02.09. - 04.09.2011	11.02. - 13.02.2011	01.04. - 03.04.2011	23.09. - 25.09.2011
Modul 2	16.04. - 17.04.2011	16.09. - 18.09.2011	25.02. - 27.02.2011	15.04. - 17.04.2011	07.10. - 09.10.2011
Modul 3	30.04. - 01.05.2011	30.09. - 02.10.2011	11.03. - 13.03.2011	06.05. - 08.05.2011	21.10. - 23.10.2011
Modul 4	14.05. - 15.05.2011	14.10. - 16.05.2011	25.03. - 27.03.2011	20.05. - 22.05.2011	11.11. - 13.11.2011

Warum Sie dieses Seminar besuchen sollten:

Für sich genommen bietet dieser Lehrgang die konsequente Weiterführung des Basislehrgangs Wine Expert Bronze. Schwerpunktthema im Silberkurs wird das Modellweinland Frankreich sein, zusammen mit den romanisch geprägten Weinbaukulturen der Iberischen Halbinsel, Spanien und Portugal.

Zweites Kernthema ist die Sensorik in ihren zahlreichen Facetten, insbesondere in den Königsdisziplinen „Speisen und Wein“ sowie „Käse und Wein“. Zu den weiteren Spezialthemen sensorischer Detailkompetenz gehören „Schokolade und Wein“ sowie „Zigarre und Wein“. Das wichtige Aufklärungsthema „Wein und Gesundheit“ trägt die neue Bezeichnung „Verantwortungsvoller Umgang mit Wein“.



WINE EXPERT - SILBER (IHK)

15

Ihre Seminarthemen

- Weinland Frankreich
- Weinland Spanien
- Weinland Portugal
- Wein und Zigarre
- Sensorik von Speisen und Wein
- Sensorik von Käse und Wein
- Wein und Schokolade
- Verantwortungsvoller Umgang mit Wein

Unsere Leistungen

- 64 Unterrichtsstunden
- Internationale, fachkompetente Dozenten
- Aktuelle, moderne Lernunterlagen auf einem USB-Stick
- Eine Exkursion zu Weingütern oder ein Eventseminar (abhängig vom Standort)
- Virtuelle Reise mit dem 3D-Globus in die Weinbauländer
- Gerolsteiner Mineralwasser im Seminarraum

Verkostungen während des Lehrgangs

- 12 - 16 repräsentative Weine pro Weinanbaugebiet und Unterrichtstag
- Vielfältige Speisen und Käseproben



Martin Darting

ist langjähriger Dozent der DWS. Er wurde in einer Winzerfamilie in Bad Dürkheim geboren. Seine Leidenschaft ist die Systematisierung und die adäquate, nachvollziehbare Kommunikation sensorischer Empfindungen.



Guido Heuber

TV-Moderator und Absolvent Wine Expert Gold

„Die Lehrgänge der DWS sind gut organisiert, lustig, interessant, lecker und eine perfekte Vorbereitung auf die Prüfungen. Und das Schönste dabei: Es bilden sich tiefe Freundschaften mit Gleichgesinnten.“

Ihre Seminartermine

Der Unterricht ist freitags von 18.00 Uhr bis 21.15 Uhr, samstags von 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr und sonntags von 9.00 Uhr bis 12.15 Uhr. Die Prüfung schließt sich dem letzten Modul an. Lehrgangsgebühr: 1.550 Euro – Prüfungsgebühr: 170 Euro. Nach bestandener Prüfung erhalten Sie ein IHK-Zertifikat und eine silberne Nadel.

Module	Koblenz	Koblenz	Hamburg	Würzburg
Modul 1	01.04. - 03.04.2011	28.10. - 30.10.2011	29.04. - 01.05.2011	03.06. - 05.06.2011
Modul 2	15.04. - 17.04.2011	11.11. - 13.11.2011	13.05. - 15.05.2011	01.07. - 03.07.2011
Modul 3	29.04. - 01.05.2011	25.11. - 27.11.2011	27.05. - 29.05.2011	15.07. - 17.07.2011
Modul 4	13.05. - 15.05.2011	09.12. - 11.12.2011	17.06. - 19.06.2011	29.07. - 31.07.2011





Warum Sie dieses Seminar besuchen sollten:

Mit dem Wine Expert Gold schließen Sie das weinkundliche Studium ab. Schwerpunktthema aus der „Alten Welt“ des Weines wird in diesem Modul Italien sein. Zum Abschluss des Lehrgangs werden Sie schließlich vorbereitet auf die internationale Welt des Weins: Südafrika, Südamerika, Nordamerika und Ozeanien. Darüber hinaus geben wir einen exotischen Ausblick auf den neuen Weinkontinent Asien. Die spannenden Sonderthemen Premium-Schaumweine und die aktuelle Unterrichtseinheit „Biologischer Weinbau“ wurden eigens für Wine Expert Gold entwickelt.

WINE EXPERT - GOLD (IHK)



Götz Drewitz

ist studierter Dipl.-Geograph und ausgebildeter Weinwirtschaftler. Seine Leidenschaft gilt der Verbindung von Wein, Klima und Boden.



Frank Drescher, M.A.

Absolvent Wine Expert Gold

„Als Vertriebsleiter eines traditionsreichen Weinguts an der Saar muss ich im Kundengespräch fast täglich Auskunft zu Fragen rund um den Weinbau, die Weinsensorik, aber auch zur Weinkunde ganz allgemein geben. Hierbei war mir die fundierte Ausbildung in den drei Wine Expert Kursen an der DWS Koblenz von ganz großem Nutzen. Doch nicht nur in fachlicher Hinsicht habe ich sehr von dieser renommierten Einrichtung profitiert, äußerst wertvoll waren auch die Networking-Optionen, die mir die Deutsche Wein- und Sommelierschule geboten hat.“

Ihre Seminarthemen

- Weinland Italien
- Weinland Australien
- Weinland Neuseeland
- Weinland Vereinigte Staaten von Amerika/Kanada
- Weinland Südamerika
- Weinland Südafrika
- Biologischer Weinbau
- Premium-Schaumweine
- Weinland Österreich und Weinland Schweiz
- Die östliche Weinwelt

Unsere Leistungen

- 64 Unterrichtsstunden
- Internationale fachkompetente Dozenten
- Aktuelle, moderne Lernunterlagen auf einem USB-Stick
- Eine Exkursion zu Weingütern oder ein Eventseminar (abhängig vom Standort)
- Gerolsteiner Mineralwasser im Seminarraum
- Virtuelle Reise mit dem 3D-Globus in die Weinbauländer

Verkostungen während des Lehrgangs

- Bis zu 16 repräsentative Weine pro Weinanbauland und Unterrichtstag
- Repräsentative Premiumschaumweine
- Repräsentative Bioweine

Ihre Seminartermine

Der Unterricht ist freitags von 18.00 Uhr bis 21.15 Uhr, samstags von 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr und sonntags von 9.00 Uhr bis 12.15 Uhr. Die Prüfung schließt sich dem letzten Modul an. Lehrgangsgebühr: 1.790 Euro - Prüfungsgebühr: 170 Euro. Nach bestandener Prüfung erhalten Sie ein IHK-Zertifikat und eine goldene Nadel.

Module	Koblenz	Hamburg
Modul 1	04.11. - 06.11.2011	21.10. - 23.10.2011
Modul 2	18.11. - 20.11.2011	04.11. - 06.11.2011
Modul 3	02.12. - 04.12.2011	18.11. - 20.11.2011
Modul 4	16.12. - 18.12.2011	02.12. - 04.12.2011





VDP. Die Prädikatsweingüter
100 Jahre

www.vdp.de

Im Zeichen des Traubenadlers

Eine Geschichte des deutschen Weins



Verlag Philipp von Zabern – 29,90 Euro

Ein umfassender Einblick in die bewegte Geschichte des deutschen Weines und des VDP. Erzählt wird von Wein und Krieg, von „Blut und Boden“ und jüdischen Weinhändlern, von Wiederaufbau und Weingesetzen, vom Auf und Ab großer Namen – und dem unbeirrten Festhalten an dem Ideal großer Weine.

Der VDP macht mobil.

Unterwegs auf dem iPhone



Jetzt gratis unter www.app-store.de

Mit der iPhone App iVDP haben Sie den VDP in der Tasche.
Immer und überall.

Deutschlands Weinelite

Großformatiger und opulenter Bildband



Verlag Tre Torri – 100,00 Euro

Charakterstarke Fotoportraits von mehr als 200 Winzerpersönlichkeiten. Unterhaltsame Interviews und Hintergrundgeschichten mit O-Ton der Weinmacher im VDP.



So wie in der Praxis die Begriffe der Gastronomie und des Weinfachhandels sich durchaus vermischen, so haben wir daraus die Konsequenz gezogen, die Kompetenzlehrgänge zu den IHK-Prüfungen (gestützt durch eine entsprechende Änderung der Prüfungsordnung durch die IHK) auszuweiten und zusammenzulegen. Die Fachrichtungen heißen jetzt „IHK-geprüfter Sommelier Gastronomie“ und „IHK-geprüfter Sommelier Handel“.

IHK-GEPRÜFTER SOMMELIER



Petra Treis
Seminaradministration
treis@weinschule.com
Fon 0261 30489-45
Fax 0261 30489-36



Katrin Pilchowski
Lehrgangsteilnehmerin
„Der Lehrgang ‚Sommelier Handel‘ hat mich fachlich sehr nach vorne gebracht. Besonders der hohe Praxisbezug und die Verkostungen haben mich überzeugt. Durch das Zusammentreffen mit Gleichgesinnten aus Handel und Gastronomie konnte ich viele interessante Kontakte knüpfen.“

Ihre Seminarthemen

- Weinkunde, Weinverkauf und Weinempfehlung
- Sensorische Ausbildung
- Weinbauländer der Welt und deren Klassifikationen
- Menükunde
- Sensorik von Speise und Wein
- Sensorik von Käse und Wein
- Arbeiten am Tisch des Gastes
- Glas und Wein
- Getränkekunde, Spirituosen, Bier, nichtalkoholische Getränke
- Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- Controlling
- Rechtliche und steuerrechtliche Rahmenbedingungen
- Lagerhaltung
- Planung und Steuerung
- Grundlagen im Marketing, Marktforschung,
- Marketingmix, Erstellen von Marketingkonzepten
- Kommunikation und Verkaufsrhetorik, Gesprächsübungen, Telekommunikation
- Einwands- und Reklamationsbehandlung
- Sortimentsplatzierung

Unsere Leistungen

- 298 Unterrichtsstunden
- Internationale, fachkompetente Dozenten
- Aktuelle, moderne Lernunterlagen auf einem USB-Stick
- Verkostung von mehr als 300 Weinen und Schaumweinen
- Intensive sensorische Ausbildung
- Zusätzliche Spezialverkostungen und Eventseminare nach dem Unterricht
- Video- und Telefonanalyse im Kommunikationsmodul
- Persönliche Betreuung und Karriereberatung
- Vermittlung von Patenweingütern bzw. Gastronomiebetrieben für die Praktika
- Gerolsteiner Mineralwasser im Seminarraum
- Organisation von (optionaler) Klassenreise

Ihre Seminartermine

Koblenz

ab 28.02.2011
ab 22.08.2011
ab 09.01.2012 (in Vollzeit)

Gebühr: 4.290 Euro

Ratenzahlung nach Vereinbarung (bitte bei der Anmeldung vermerken)

Berlin

ab 07.03.2011
ab 06.02.2012 (in Vollzeit)

Gebühr: 4.290 Euro

München

ab 04.04.2011
ab 24.10.2011

Gebühr: 4.290 Euro

Hamburg

ab 02.05.2011
ab 17.10.2011

Gebühr: 4.290 Euro

Beide Berufsgruppen erhalten die gleiche berufsqualifizierende Weiterbildung auf gleichem Ausbildungsniveau und mit gleichen Lehrinhalten. In 298 Unterrichtsstunden innerhalb von 35 Unterrichtstagen werden den angehenden Sommeliers für den Handel ebenso gastronomische Detailkenntnisse vermittelt, wie umgekehrt die klassischen Sommeliers für die Gastronomie in Kommunikation, Rhetorik und Verkaufstraining geschult werden, um optimal auf die Anforderungen des Marktes vorbereitet zu sein.

Mit dem Abschluss zum „IHK-geprüften Sommelier“ zählen die Absolventen zur hochqualifizierten Elite innerhalb der jeweiligen Berufsgruppe, wo sie besondere Fach- und Führungsaufgaben wahrnehmen.



Fachrichtungen Gastronomie und Handel

19

Verkostungen während des Lehrgangs

- Wasserprobenverkostung zur Erkennung der eigenen Geschmacksempfindlichkeit
- Leitweine zur sensorischen Bestimmung von Weininhaltsstoffen und Aromen
- Leitweine zur Bestimmung der Ausbaustile
- Fehlerhafte Weine
- Mindestens 12 - 16 repräsentative Weine pro Weinbaugebiet und Unterrichtstag

Zulassungsbedingungen

Die Kompetenzlehrgänge der DWS sind optimal auf die Erfordernisse der IHK-Prüfung abgestimmt. Die Prüfungen werden von der IHK zu Koblenz abgenommen, die auch die Zulassungsvoraussetzungen festlegt. Die Zulassungsvoraussetzungen für eine IHK-Prüfung zum Sommelier (Gastronomie) sind eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurant- oder Hotelfachmann oder Koch und eine mindestens zweijährige einschlägige Berufspraxis. Für die Zulassung zur IHK-Prüfung zum Sommelier (Handel) ist eine relevante abgeschlossene Ausbildung (Kaufmann oder Winzer) und eine ebenfalls mindestens zweijährige Berufspraxis Voraussetzung. Für alle Teilnehmer ist ein Praktikum von mindestens 140 Stunden (Winzerbetrieb bzw. Gastronomie) vorgeschrieben. Weitere Zulassungsvoraussetzungen auf Anfrage bei der IHK Koblenz.

- Der Kompetenzlehrgang wird in ca. 5 Monaten berufsbegleitend – vorwiegend montags und dienstags – durchgeführt.
Der Vollzeitlehrgang wird in ca. 2 Monaten – montags bis freitags – durchgeführt.
- Lehrgangsgebühr: 4.290 Euro (Ratenzahlungen nach Vereinbarung möglich – bitte bei der Anmeldung vermerken)
- Ihre Info-Hotline: 0261 30489-31



Christian Müräu

TV-Moderator und IHK-geprüfter Sommelier
„Der Anfang war hart. Nach den ersten Seminarartagen wusste ich schnell, was ich alles nicht wusste. Und das trotz vermeintlich guten Vorwissens. Aber ich kann versichern, es geht schnell bergauf: Klasse Lehrer, viele gute Weine, konstruktive Diskussionen und natürlich sehr nette Mitschüler.“



Die neue Aufstiegsfortbildung zum IHK-geprüften Sommeliermeister befähigt die Absolventen, internationale marktrelevante Aufgaben in der Weinvermarktung eigenständig und eigenverantwortlich wahrzunehmen und erfolgreich umzusetzen. Dabei berücksichtigt der IHK-geprüfte Sommeliermeister die marktstrategischen und weinrechtlichen Werte eines Produktes oder Unternehmens. Die Fortbildung wirkt auf eine internationale, qualifizierte Tätigkeit in der Gastronomie oder dem internationalen Weinhandel hin.

Fachrichtungen Gastronomie und Handel

IHK-GEPRÜFTER SOMMELIERMEISTER

20



Johannes Steinmetz
Leitung DWS Schulung
steinmetz@weinschule.com
Fon 0261 30489-31
Fax 0261 30489-36

Ihre Seminarthemen

5 Module à 40 Stunden

- Modul 1: Kommunikation und Medien
- Modul 2: Weinbau, Önologie und Sensorik
- Modul 3: Internationale Betriebswirtschaftslehre
- Modul 4: Internationales Weinmarketing
- Modul 5: Management und Skills

zusätzlich:

- Wahlpflichtmodule/„Meisterklassen“
u.a. Burgund, Australien, internationale Service-
Standards
- Online-Module über die IHK Online Akademie

Unsere Leistungen

Die Studienmodule, welche zum Teil auch in den Niederlassungen Berlin (Modul 3) und in München (Modul 4) stattfinden, sind verpflichtende Präsenzzeiten. Nach dem Einführungsmodul in Koblenz sind zur intensiven Nach- und Vorbereitung auf das jeweils folgende Modul fachbezogene Leistungen zu erbringen. Zusätzliche Online-Module vermeiden weitere Präsenzzeiten und unterstreichen die Eigenverantwortlichkeit dieser Aufstiegsfortbildung. In so genannten „Meisterklassen“, welche u.a. vom „Master Sommelier“ Frank Kämmer betreut werden, werden internationale Wein-fachthemen aufgegriffen. Meisterklassenthemen können als Wahlpflicht-module individuell (mindestens zwei) belegt werden.

Anmeldung zum Lehrgang

Ihre aussagekräftigen Unterlagen (Lebenslauf, Schulzeugnisse, Ausbildungs- und Weiterbildungsnachweise) senden Sie zusammen mit der Anmeldung zum Lehrgang und dem Antrag auf Zulassung zur IHK Meisterprüfung an: Leitung DWS Schulung, Herrn Johannes Steinmetz, Hohenfelder Straße 12, 56068 Koblenz oder steinmetz@weinschule.com

Weitere Informationen zu den Studienmodulen und zum nächsten Seminarstarttermin finden Sie auf unserer Homepage www.weinschule.com

Lehrgangsgebühr 6.500 Euro,
Ratenzahlung nach Vereinbarung
(bitte bei der Anmeldung vermerken)

Genuss mit



Experten empfehlen
Gerolsteiner Mineralwasser



DEUTSCHE WEIN- UND SOMMELIERSCHULE®
KOBLENZ · BERLIN · MÜNCHEN · HAMBURG · WÜRZBURG



VDP. Die Prädikatsweingüter

Gerolsteiner Mineralwasser. In perfekter Harmonie zum Wein.

www.das-wasser-mit-sterne.de





TEILNAHME- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

1. Zustandekommen des Vertrages Der Vertrag zwischen dem Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e.V. (im folgenden GBZ genannt), Hohenfelder Straße 12, 56068 Koblenz, und dem Teilnehmer/Anmelder kommt mit der Anmeldung zu einer Weiterbildungsveranstaltung zustande. Mit der Anmeldung akzeptiert der Teilnehmer/Anmelder diese Teilnahme- und Zahlungsbedingungen.

2. Anmeldung Die Anmeldung zur Teilnahme an den Weiterbildungsveranstaltungen des GBZ muss schriftlich erfolgen. Übersteigt die Anzahl der Anmeldungen die vorhandenen Kapazitäten, so werden diese Anmeldungen nach ihrem zeitlichen Eingang auf eine Warteliste gesetzt und rücken beim Freiwerden von Plätzen in der Weiterbildung nach. Kann eine Anmeldung nicht berücksichtigt werden, wird eine entsprechende Benachrichtigung zur Information umgehend versandt.

3. Leistungsumfang Der Leistungsumfang einer Bildungsmaßnahme ist in der Veranstaltungsbeschreibung oder Informationsbroschüre spezifiziert.

4. Gebühren Die Teilnahmegebühr ist vom Teilnehmer/Anmelder unabhängig von Leistungen Dritter zu zahlen. Die Teilnahmegebühr ist vor Beginn der Maßnahme nach Erhalt der entsprechenden Rechnung oder in Teilbeträgen per Lastschrift einzugangsweise zu den in der Einzugsermächtigung genannten Terminen zu entrichten. Ist die Teilnahmegebühr in Teilbeträgen zu entrichten, so wird im Falle eines Zahlungsverzugs der Restbetrag in einer Summe fällig. Anfallende Gebühren für Prüfungen und Leistungen Dritter werden gesondert berechnet. Für Mahnungen wird eine Gebühr von 10,00 Euro pro Mahnlauf vereinbart.

5. Stornierung von Seminaren Der Teilnehmer kann bis spätestens 12 Werktagen vor Beginn der Maßnahme vom Vertrag zurücktreten. In diesem Fall wird statt der Teilnahmegebühr eine Verwaltungskostenpauschale in Höhe von 50,00 Euro berechnet. Bei späteren Stornierungen oder Nichterscheinen ist die gesamte Teilnahmegebühr zu zahlen. Der Rücktritt ist schriftlich zu erklären. Teilnehmer, die sich nicht frist- und formgerecht abmelden, sind grundsätzlich zur Zahlung der vollen Teilnahmegebühr verpflichtet. Der Nachweis eines geringen Schadens bleibt dem Teilnehmer vorbehalten.

6. Stornierung von Lehrgängen Der Teilnehmer kann bis spätestens 6 Wochen vor Beginn des Lehrgangs aus wichtigem Grund kostenfrei vom Vertrag zurücktreten. Maßgeblich ist der Eingang der schriftlichen Rücktrittserklärung im GBZ. Storniert der Teilnehmer nach dieser Frist aus wichtigem Grund, gelten folgende Ersatzansprüche des GBZ:

36 bis 24 Werktagen vor Beginn: 20% der Lehrgangsgebühr

23 bis 12 Werktagen vor Beginn: 50% der Lehrgangsgebühr

11 bis 0 Werktagen vor Beginn: 100% der Lehrgangsgebühr

7. Kündigung Dem GBZ steht eine fristlose Kündigung des Teilnehmers aus wichtigem Grund, insbesondere bei Zahlungsverzug, Nichterfüllung von lehrgangsbezogenen Leistungen, Störung der Veranstaltung oder des Betriebsablaufs oder bei übler Nachrede zu. Hierüber entscheidet der Bildungsträger. Im Falle der Kündigung durch das GBZ ist die Lehrgangsgebühr in voller Höhe zu zahlen. Die Kündigung ist schriftlich zu erklären.

8. Änderungen und Absage von Bildungsveranstaltungen Das GBZ behält sich vor, fachliche Inhalte weiter zu entwickeln und die Veranstaltungsdauer geringfügig anzupassen. In diesem Fall ist das GBZ bemüht, notwendige Änderungen

des Programms rechtzeitig mitzuteilen. Ein Wechsel der Dozenten oder eine Änderung des Veranstaltungsortes berechtigen nicht zum Rücktritt vom Vertrag.

Das GBZ behält sich vor, Weiterbildungsveranstaltungen oder Unterrichtseinheiten aus wichtigem, vom GBZ nicht zu vertretenden Grund, wie z.B. bei höherer Gewalt, plötzlicher Erkrankung des Referenten und nicht ausreichender Teilnehmerzahl abzusagen. Bereits gezahlte Gebühren werden, sofern die ausgefallenen Einheiten nicht nachgeholt werden, zurückerstattet. Ein weitergehender Schadensersatzanspruch ist ausgeschlossen, soweit das GBZ bzw. deren Angestellten oder Erfüllungsgehilfen weder vorsätzliches noch grob fahrlässiges Verhalten zur Last fällt.

9. Haftung Das GBZ haftet nicht bei Unfällen und für Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl mitgebrachter Gegenstände und Kraftfahrzeuge, soweit das GBZ bzw. dessen Angestellte oder Erfüllungsgehilfen nicht vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten zur Last fällt.

Das GBZ haftet auch nicht für sonstige Schäden oder Folgeschäden, insbesondere, aber nicht ausschließlich, aufgrund fehlender Unterlagen oder Unterrichtsinhalte. Dieser Haftungsausschluss gilt nicht in Fällen von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit. Die Haftungsbegrenzung und der -ausschluss gelten nicht im Falle gesetzlich zwingender Haftung, insbesondere bei Personenschäden.

Das GBZ haftet nicht für das Verhalten von Teilnehmern am Online-Lernen. Es besteht insbesondere keine Verpflichtung, zwischen Teilnehmern ausgetauschte Daten auf ihre Vollständigkeit, Korrektheit und Rechtmäßigkeit hin zu prüfen. Das GBZ behält sich das Recht vor, strafbare und unerwünschte Inhalte zu jedem Zeitpunkt und ohne Rücksprache mit dem Verursacher nach eigenem Ermessen zu entfernen.

10. Urheberrecht Die begleitenden Veranstaltungsunterlagen werden zu Beginn der Veranstaltung ausgehändigt. Diese Unterlagen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nicht, auch nicht auszugsweise, ohne Einwilligung des GBZ, bearbeitet und verarbeitet werden.

11. Datenschutz Der Teilnehmer erklärt sich mit der automatisierten Be- und Verarbeitung personenbezogener Daten für Zwecke der Weiterbildungs- und Prüfungsabwicklung einverstanden. Darüber hinaus kann das GBZ personenbezogene Daten, soweit diesem nicht schriftlich widersprochen wird, zur späteren Information verwenden.

12. Schlussbestimmungen

12.1 Gerichtsstand ist Koblenz (für Kaufleute).

12.2 Im Fall der Unwirksamkeit einzelner Klauseln dieser Bedingungen, bleibt die Wirksamkeit der Vereinbarung als Ganzes unberührt. Die unwirksame Regelung wird durch die gesetzliche ersetzt.

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. (GBZ)

Stand: 01/2011



DEUTSCHE WEIN- UND SOMMELIERSCHULE

Koblenz · Berlin · München · Hamburg · Würzburg

Deutsche Wein- und Sommelierschule
c/o Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz
Hohenfelder Straße 12
56068 Koblenz
Fon 0261 30489-31
Fax 0261 30489-36
www.weinschule.com

ANMELDEFORMULAR

23

Teilnehmer

Name

Vorname

Straße

PLZ/Ort

Geburtsdatum

Fon

Fax

E-Mail

Firma

Name

Straße

PLZ/Ort

Fon

Fax

E-Mail

Bei Kostenübernahme sind die Felder rechts auf diesem Formular vollständig auszufüllen.

Termin

Seminar/Lehrgangstitel

Fachrichtung (Bitte entsprechend bei der Anmeldung zur/zum „Sommelière/Sommelier IHK“ ankreuzen.)

Handel Gastronomie

Seminarort

Koblenz Berlin München Hamburg Würzburg

Ort, Datum

Unterschrift

Mit meiner Unterschrift erkenne ich die Teilnahmebedingungen an.

Bei Kostenübernahme durch den Arbeitgeber

Ansprechpartner (Firma)

Stempel/Unterschrift (Vertreter der Firma)

Ohne Unterschrift und Stempel des Arbeitgebers wird die Rechnung automatisch auf den Teilnehmer ausgestellt.



DEUTSCHE WEIN- UND SOMMELIERSCHULE

Koblenz · Berlin · München · Hamburg · Würzburg

24

HAUPTSITZ DER DEUTSCHEN WEIN UND SOMMELIERSCHULE

Thomas Klaas · Direktor DWS
Stephan Braun · Leitung DWS – Marketing und Vertrieb
Johannes Steinmetz · Leitung DWS – Schulung
kontakt@weinschule.com

Deutsche Wein- und Sommelierschule
c/o Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz
Hohenfelder Straße 12 · 56068 Koblenz
Fon 0261 30489-31 · Fax 0261 30489-36
www.weinschule.com

NIEDERLASSUNG DWS BERLIN

Leiter: Jürgen Hammer
Deutsche Wein- und Sommelierschule Berlin
Café/Restaurant NEU
In den Heckmannhöfen, II. Innenhof
Oranienburger Straße 32 · 10117 Berlin
hammer@weinschule.com

Stand: Januar 2011
Gültig bis 06.02.2012

Anmeldungen auch unter: www.weinschule.com

NIEDERLASSUNG DWS MÜNCHEN

Leiterin: Astrid Zieglmeier
Deutsche Wein- und Sommelierschule München
Kistlerhofstraße 70 / Gebäude 60 / Tiefparterre
Ecke Aidenbachstraße · 81379 München
zieglmeier@weinschule.com

NIEDERLASSUNG DWS HAMBURG

Leiter: Andreas März
Deutsche Wein- und Sommelierschule Hamburg
Hotel Baseler Hof **** · Esplanade 11 · 20354 Hamburg
maerz@weinschule.com

KOOPERATIONSPARTNER

IHK WÜRZBURG-SCHWEINFURT

Ansprechpartnerin: Christiana Reichert
IHK Würzburg-Schweinfurt
Mainastraße 33 · 97082 Würzburg
Fon 0931 4194-291
Fax 0931 4194-444
reichert@wuerzburg.ihk.de
www.weincampus-wuerzburg.de