

# IHK Geprüfter Berufsspezialist Sommelier/IHK geprüfte Berufsspezialistin Sommelière

<b>Titel</b>	IHK Geprüfter Berufsspezialist Sommelier/IHK geprüfte Berufsspezialistin Sommelière
<b>Zulassungsnummer</b>	5143624

---

## Veranstalter

<b>Adresse:</b>	IWI International Wine Private Institute GmbH Fachschule für Sommeliers Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
<b>Telnr:</b>	+49 2641 9124590
<b>E-Mail-Adresse:</b>	seminare@iwi-sommelier.de
<b>Webseite:</b>	<a href="https://www.iwi-sommelier.de">https://www.iwi-sommelier.de</a>

---

## Lehrgangsziel

Vorbereitung auf die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Berufsspezialisten Sommelier/zur Geprüften Berufsspezialistin Sommelière Fachrichtung Gastronomie und Handel gemäß "Besondere Rechtsvorschrift zum anerkannten Fortbildungsabschluss Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK) und Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK)" der IHK Koblenz vom 24.11.2023

---

## Inhalte

<b>Lehrgangsinhalte:</b>	Sensorik und systematische Weinbeschreibung, Weinbau und Weinherstellung, die Weinländer, Weinrecht, Gäste beraten, betreuen und bewirten, Management im Restaurant und Marketing
<b>Medien, die Bestandteile des Fernlehreangebots sind:</b>	14 Lehrbriefe, 8 Fallstudien, Videos auf einer digitalen Lernplattform

---

## Abschluss

<b>Abschluss:</b>	Fortbildungsprüfung zum Geprüften Berufsspezialist Sommelier/zur Geprüften Berufsspezialistin Sommelière Fachrichtung Gastronomie und Handel vor der IHK Koblenz (Zertifikats-Lehrgang)
<b>Art des Abschlusses:</b>	a) öffentlich-rechtliche Prüfung b) institutsinterne Prüfung

## Voraussetzungen

<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>	eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/-frau sowie Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten dreijährigen gastronomischen Ausbildungsberuf danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung im anerkannten Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens dreijährige Berufspraxis oder eine mindestens vierjährige Berufspraxis. Technische Voraussetzungen: PC mit Internetzugang
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b>	entsprechend den Teilnahmevoraussetzungen - siehe § 2 der Besonderen Rechtsvorschriften

## Kosten

<b>Teilnahmekosten (Gesamtkosten):</b>	5.248,00 €
<b>Lehrgangskosten:</b>	4.648,00 €
<b>Kosten für (externe) Prüfungen:</b>	600,00 €
<b>Anzahl der Raten:</b>	14
<b>Höhe der Raten:</b>	332,00 €

Die Teilnehmerkosten können Veränderungen erfahren haben, die der ZFU zum Redaktionsschluss noch nicht vorlagen. Aktuelle Gebühren, Kosten und Erläuterungen dazu erhalten Sie beim Fernlehrinstitut.

## Zeitraahmen

<b>Gesamtdauer in Monaten:</b>	14.00
<b>Gesamtdauer in Stunden:</b>	557
<b>Wöchentlicher Lernaufwand für das Selbstlernen in Stunden:</b>	8.00
<b>Synchrone Lerneinheiten (je 45 Minuten):</b>	100
<b>Präsenzunterricht:</b>	8 Präsenztage vor Ort am Standort Bad Neuenahr-Ahrweiler (72 Unterrichtsstunden) und 10 Online-Seminare (von insgesamt 28 Unterrichtsstunden)

---

## Zusätzliche Informationen

Die Prüfungsgebühren sind in den Lehrgangskosten nicht enthalten.