



Schweizer Wein-Sommeliere/Sommelier® Erster Teil

Kompaktes Weinwissen für Gastroprofis

Mit international anerkannter Bestätigung, WSET® Level 2, Award in Wines

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden 4/2022

Das Spezialistenseminar Schweizer Wein-Sommeliere/Sommelier® ist anspruchsvoll. Wir empfehlen an jedem Seminartag dabei zu sein und für das persönliche Studium genügend Zeit zu reservieren.

Die Teilnehmenden bringen ihr persönliches „Sommelier-Besteck“ mit zum Seminar.

Der Dresscode bei den Seminartagen ist Smart-Casual, gepflegte Freizeitbekleidung, geschlossene Schuhe.

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten um Unterstützung.

Ein Seminar von

GASTRO  **SUISSE**

Für Hotellerie und Restauration

In Zusammenarbeit mit

**Académie
du Vin**

Tag 1
Mittwoch, 5. Oktober 2022
Grundlagen der Weinkompetenz

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Eröffnung
Antonio Finger Sachbearbeiter, GastroSuisse Zürich

Referent
Hans Babits, dipl. Weinakademiker, Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli	
09:00	Eröffnung - Seminarziele und Programm - Kontrolle der Unterlagen / Organisatorisches - Gegenseitiges Vorstellen der Seminarteilnehmer	Antonio Finger
9:30	Weine verkosten und beurteilen - WSET® Level 2, systematisches Verkosten von Wein - Degustationstechnik	Hans Babits
10:30	Pause	
10:50	Einflussfaktoren auf die Produktion von Weiss- und Rotwein - Rebsorten und Umgebung - Weinbau und Weinbereitung - Reifung und Kosten	
12:30	Pause	
13:30	Pinot Noir und Zinfandel - Der Geschmack - Regionen für Premium-Wein - Regionen für die Produktion von einfacheren Weinen - Pinot Noir und Zinfandel in Verschnitten	
15:30	Pause	
15:50	Riesling und Sémillon - Der Geschmack - Regionen für Premium-Wein - Regionen für die Produktion von einfacheren Weinen - Riesling und Sémillon in Verschnitten	
	Zusammenfassung und Feedback	
17:00	Verabschiedung	

Tag 2
Donnerstag, 6. Oktober 2022
Professionell und zeitgemäss im Service von Wein

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Referent
Arthur Nägele, Betriebsleiter mit Meisterprüfung für das Gastgewerbe in Österreich,
Tourismuskaufmann, dipl. Sommelier, Sensorik-Experte mit ZHAW Lizenz, Spirituosen-Sommelier
und Jury-Mitglied des Internationalen Wein und Spirituosen Wettbewerbs, IWSC

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none">- Tagesziele und Programm- Warm-Up <p>Die Rolle der/des Wein-Sommeliere/Sommelier®</p> <ul style="list-style-type: none">- Fach-, Sozial- und Methodenkompetenz eines Wein-Sommeliers- Erwartungen von aussen <p>Voraussetzungen für den Weingenuss</p> <ul style="list-style-type: none">- Anforderungen an ein Weinglas, das passende Glas zum Wein- Weintemperatur und die Auswirkung auf den Wein- Gesetzliches: Lebensmittelhygiene und Deklaration
10:30	Pause
10:50	Der professionelle Wein-Service: gestern, heute, morgen <ul style="list-style-type: none">- Wein-Service gestern: Was hat noch Gültigkeit?- Wein-Service heute: Weniger ist mehr- Wein-Service morgen: modern, stilvoll, praktisch- Trends und Innovationen im Wein-Service- Gruppenarbeit und Präsentation
12:30	Pause
13:30	Der professionelle Wein-Service <ul style="list-style-type: none">- Allgemeine Merkmale zum Öffnen einer Weinflasche- Professioneller Service von Weiss-, Rot- und Schaumwein- Servicetemperaturen- Wein dekantieren, chambrieren, frappieren, Trag- und Abräumtechnik- Weine konservieren, nachbestellen und lagern / Labels- Auftrag: Praktische Übung
15:30	Pause
15:50	Präsentation der Gruppenarbeit
	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Tag 3
Freitag, 7. Oktober 2022
Professionell und überraschend im Verkauf von Wein

Durchführungsort
Landhotel Hirschen, Weinhaus am Bach, Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

Referentin
Svenja Jost, Restaurationsfachfrau EFZ, WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits,
Absolventin G1, Gastro Unternehmergeausbildung

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none">- Tagesziele und Programm- Warm-Up
09:30	Servicequalität als Basis für den guten Verkauf <ul style="list-style-type: none">- Servicekette im Weinverkauf- Gästetypen und ihre Bedürfnisse- Erstellen einer Servicekette für den Weinverkauf bei Banketten im Restaurant
10:30	Pause
10:50	Das Verkaufsgespräch am Tisch <ul style="list-style-type: none">- Das Verkaufsrad- Storytelling und seine Bedeutung im Weinverkauf- Labels als Verkaufsargument- Praktische Übung und Präsentation
12:30	Pause
13:30	Der persönliche Auftritt <ul style="list-style-type: none">- Auftritt und Fachkompetenz- Tipps und Tricks
15:30	Pause
15:50	Umgang mit Reklamationen <ul style="list-style-type: none">- Reklamationen sympathisch entgegennehmen und grosszügig reagieren- Beispiele aus der Praxis
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Tag 4
Dienstag, 11. Oktober 2022
Traubensorten

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Referent
Carsten Fuss, Weinakademiker, Zürich

ab 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli

09:00 Eröffnung
- Tagesziele und Programm
- Warm up

10:30 Pause

10:50 Andere weisse Sorten und Weissweine
- Pinot Gris / Pinot Grigio, Verdicchio und Trebbiano
- Italienische Weine mit Eigennamen
- Chenin Blanc, Melon Blanc, Viognier
- Albariño, Semillon / Sémillon
- Gewürztraminer, Torrontés

12:30 Pause

13:30 Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah / Shiraz
- Der Geschmack
- Regionen für Premium-Wein
- Regionen für die Produktion von einfacheren Weinen
- Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah/ Shiraz in Verschnitten

15:30 Pause

15:50 Andere dunkle Sorten und Rotweine
- Gamay, Grenache, Tempranillo, Douro
- Pinotage, Carmenère, Malbec

Zusammenfassung und Feedback

17:00 Verabschiedung

Tag 5
Mittwoch, 12. Oktober 2022
Italien, Schaumwein, verstärkte Weine

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Referent
Carsten Fuss, Weinakademiker, Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung - Tagesziele und Programm - Warm-Up Italiens lokale Weissweinsorten
10:30	Pause
10:50	Italiens lokale Rotweinsorten - Barbera, Nebbiolo
12:30	Mittagessen
13:30	Schaumweine - Die Flaschengärung - Die Tankgärung Gespritete Weine
15:30	Pause
15:50	Repetition - Wiederholung wichtiger Inhalte
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Tag 6
Montag, 17. Oktober 2022
Prüfungen

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Experte
Joachim Günther, Weinakademiker, WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits,
Inhaber Académie du Vin, Regensburg

Antonio Finger, Sachbearbeiter, GastroSuisse Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Begrüssung und Prüfungsinformation
09:10	Erster Teil der Prüfung WSET® Level 2 Award in Wines - 50 Multiple Choice Fragen - Dauer: 60 Minuten
10:10	Pause
10:30	Zweiter Teil der Prüfung Wein-Service und Wein-Verkauf - Dauer: 45 Minuten
11:15	Abschluss des Kurses

Änderungen bleiben vorbehalten.
Zürich, im September 2022