

# Reglement über das Seminar und die Prüfung Schweizer Wein-Sommelier® Erster Teil

---

## ZUSAMMENARBEIT UND TRÄGERSCHAFT

**GastroSuisse** bildet die gesamtschweizerische Trägerschaft für das Seminar sowie die Prüfung. Die **Académie du Vin** ist Partner von GastroSuisse und WSET® Lizenzgeber für GastroSuisse.

## SEMINARTAGE, ZIELE, INHALTE

Die nachfolgenden Seminarziele und Inhalte werden innerhalb 5 Tagen unterrichtet.  
(Zusätzlich 1 Tag Prüfung)

### Grundlagen der Weinkompetenz

Die Teilnehmerin, der Teilnehmer

- degustiert, beurteilt und beschreibt Wein systematisch nach der Methode von WSET®
- kann die natürlichen Einflussfaktoren auf den Wein ableiten
- setzt sich mit den ersten Weinen und Traubensorten auseinander

Inhalte

- Weine verkosten und beurteilen nach WSET®
- Einflussfaktoren auf Stil, Qualität und Preis von Wein
- Chardonnay und Sauvignon Blanc
- Pinot Noir und Cabernet Sauvignon

Dauer: 1 Tag

### Traubensorten

Die Teilnehmerin, der Teilnehmer

- setzt sich differenziert mit Traubensorten auseinander, kann sie beschreiben und in der Degustation einordnen

Inhalte

- Riesling: Geschmack, Regionen, Verschnitte, Etikettierung
- Syrah / Shiraz und Grenache: Geschmack, Regionen, Verschnitte
- Pinot Gris, Pinot Grigio, Verdicchio, Trebbiano
- Chenin Blanc, Melon Blanc, Viognier
- Albarino, Semillion / Sémillon
- Gewürztraminer, Torrontés
- Syrah / Shiraz und Grenache
- Weitere dunkle Sorten und Rotweine

Dauer: 1 Tag

**Italien, Schaumwein, Süsswein, verstärkte Weine**

Die Teilnehmerin, der Teilnehmer

- setzt sich mit der Herstellung, der Vielfalt und der Degustation von Schaum- und Süssweinen, sowie verstärkten Weinen (Sherry und Portwein) auseinander

Inhalte

- Lokale Weinsorten Italien
- Schaumweine: Traubensorten, Herstellung und Degustation
- Süssweine: Traubensorten, Herstellung und Degustation
- Sherry und Portwein: Traubensorten, Herstellung und Degustation
- Prüfungsinformation und Repetition

Dauer: 1 Tag

**Professionell und zeitgemäss im Service von Wein**

Die Teilnehmerin, der Teilnehmer

- ist sich der Rolle als Schweizer Wein-Sommelière/ Wein-Sommelier bewusst
- serviert Wein stilsicher und überraschend für den Gast

Inhalte

- Die Rolle des Schweizer Wein-Sommeliers®
- Der professionelle Wein-Service gestern, heute und morgen
- Das Weinglas und seine Auswirkung auf den Weingenuss
- Die Temperatur und ihre Auswirkung auf den Weingenuss
- Gesetze und Vorschriften: Lebensmittelhygiene, Deklaration
- Wein-Präsentation am Tisch: dekantieren, chambrieren, frappieren
- Praktische Übungen

Dauer: 1 Tag

**Professionell und überraschend im Verkauf von Wein**

Die Teilnehmerin, der Teilnehmer

- verkauft Wein professionell und überraschend für den Gast

Inhalte

- Servicequalität als Verkaufsmerkmal
- Gästetypen und deren Bedürfnisse
- Das Verkaufsgespräch am Tisch
- Storytelling und seine Bedeutung im Weinverkauf
- Der professionelle Auftritt im Weinverkauf
- Umgang mit Reklamationen

Dauer: 1 Tag

## ZIELGRUPPEN

Zielgruppen des Seminars sind:

- Restaurationsfachleute, Servicemitarbeitende
- Restaurantleiter, Geschäftsführer, Kadermitarbeitende aus Hotellerie und Gastronomie
- Mitarbeitende von Getränkebetrieben und Restaurants
- Personen, die sich für das Thema Wein interessieren

## REFERENTEN

Die Referentinnen und Referenten im Spezialistenseminar

**Der Schweizer Wein-Sommelier®** erfüllen grundsätzlich folgende Anforderungskriterien:

- Ausbildungsabschluss Weinakademiker, WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits
- Abschluss WSET® Level 2 und/oder Level 3, Award in Wines
- Sommelier Ausbildung mit eidg. Fachausweis
- Hauptberufliche Tätigkeit im Thema des vermittelnden Faches

Ausnahmen sind dem Entscheid der Trägerschaft vorbehalten.

## PREIS

Mitglied GastroSuisse	CHF 1'700
bzw. Teilnehmende, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten	
Nicht-Mitglied	CHF 2'100
bzw. Teilnehmende, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten	

Im Preis inbegriffen sind folgende Leistungen:

- 6 Tage Seminar inklusive Prüfung
- Komplette Seminardokumentation mit Fachbuch
- Kaffeepausenverpflegung und Mineralwasser während dem Seminar
- Umfassende Degustationen von hochwertigen Weinen
- Registrierung bei WSET® in London
- Bestätigung WSET® Level 2 Award in Wines mit Pin
- Attest „Wein-Sommelier“

## PRÜFUNG UND PRÜFUNGSEINHEITEN

Zur Prüfung zugelassen werden die Teilnehmenden, welche mindestens vier Tage des Spezialistenseminars **Der Schweizer Wein-Sommelier®** Erster Teil absolviert haben.

Personen, welche WSET® Level 2, Award in Wines bei einer anderen Institution abgeschlossen und erfolgreich bestanden haben, müssen die zwei zusätzlichen Sommelier-Tage\* inkl. schriftliche Prüfung vom Schweizer Wein-Sommelier Erster Teil absolvieren.

\*Als Sommelier-Tage im ersten Teil werden folgende Seminartage bezeichnet:

- 1 Tag Professionell und zeitgemäss im Service von Wein
- 1 Tag Professionell und überraschend im Verkauf von Wein

Die Teilnehmenden legen folgende Prüfungseinheiten ab.

1) **WSET® Prüfung**

60 Minuten Schriftliche Prüfung WSET® Level 2, Award in Wines

50 Multiple-Choice-Fragen

Die Note dieser Prüfung wird nach dem System von WSET® ausgestellt.

2) **Service und Verkauf**

45 Minuten schriftliche Prüfung

Multiple-Choice und offene Fragen zu den Themen Service und Verkauf

**NOTEN**

Die schriftliche Prüfung nach WSET® Level 2 wird wie folgt bewertet:

- Pass with Distinction = sehr gut bestanden, entspricht einer Note 6.0
- Pass with Merit = gut bestanden, entspricht einer Note 5.0
- Pass = bestanden, entspricht einer Note 4.0
- Fail = nicht bestanden, entspricht einer Note 3.0
- Fail Unclassified = nicht bestanden, entspricht einer Note 2.0 und weniger

Die schriftliche Prüfung „Service und Verkauf“ wird mit einer Note zwischen 6 und 1 bewertet. Halbe Noten sind zulässig. Die Abschlussnote wird auf einen Zehntel ausgerechnet und gerundet.

- 6.0 sehr gut
- 5.5 gut bis sehr gut
- 5.0 gut
- 4.5 genügend bis gut
- 4.0 genügend
- 3.5 ungenügend
- 3.0 schwach
- 2.0 sehr schwach
- 1.0 nicht beurteilbar

**AUSSCHLUSS**

Teilnehmerinnen oder Teilnehmer werden von den Prüfungen ausgeschlossen, wenn sie

- unzulässige Hilfsmittel verwenden
- die Prüfungsdisziplin verletzen
- die Experten zu täuschen versuchen

## LEGASTHENIE UND DEREN HANDHABUNG

Für Teilnehmende mit einer nachgewiesenen Legasthenie besteht Anspruch auf spezielle Anpassung bei der Ausgestaltung der Prüfung. Dabei werden formale Anpassungen vorgenommen. Die Teilnehmenden haben in diesem Fall einen schriftlichen Nachweis über die Legasthenie einzureichen (Gutachten einer anerkannten Fachstelle oder eines Arztes).

- Bei den schriftlichen Prüfungen wird ein Zeitzuschlag von 30% gewährt, im Anschluss haben die Teilnehmenden die Möglichkeit, der Prüfungsaufsicht Fragen zu stellen.

Bei Begabungsdefiziten, mangelnden Deutschkenntnissen oder Prüfungsängsten werden keine Ausgleichsmassnahmen gewährt.

## EXPERTEN

Die Leitung der schriftlichen Prüfung WSET® Level 2 übernimmt die Académie du Vin. Die Leitung der schriftlichen Prüfung Service und Verkauf übernimmt GastroSuisse. Referentinnen und Referenten des Seminars sind Experten der Prüfungen. Die gesamten Prüfungen werden von GastroSuisse organisiert. Ausnahmen sind dem Entscheid der Trägerschaft vorbehalten.

### **BEDINGUNGEN ZUM BESTEHEN DER PRÜFUNG**

Die Prüfung gilt als bestanden, wenn folgende Kriterien erfüllt sind:

- 1) Schriftliche Prüfung WSET® Level 2 bestanden (Mindestnote Pass).
- 2) Schriftliche Prüfung Service und Verkauf bestanden (Mindestnote 4.0).

Bei erfolgreichem Abschluss erhält die Kandidatin, der Kandidat folgendes **Attest**:

- Wein-Sommelier (männliche Form)
- Wein-Sommelière (weibliche Form)

und zusätzlich folgende Bestätigung:

- WSET® Level 2, Award in Wines

Die separate Bestätigung von WSET® Level 2 wird auch dann ausgehändigt, wenn die schriftliche Prüfung „Service und Verkauf“ nicht bestanden ist.

- Die Kandidatin, der Kandidat, welche die Prüfung zum Thema Professionell im Service und Verkauf von Wein nicht bestanden hat, hat das Recht über die Details informiert zu werden.
- Die Kandidatin, der Kandidat hat keinen Anspruch auf Aushändigung der Prüfungsunterlagen.
- Die Einsicht der schriftlichen Prüfung WSET® Level 2 ist nach dem Reglement der Wine and Spirit Education Trust London (WSET®) nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

## PRÜFUNGSAUFSICHT

Die Prüfungsorganisation und -aufsicht übernimmt die Seminarleitung von GastroSuisse und der Geschäftsführer der Académie du Vin, Lizenznehmer und -geber von WSET®.

## PRÜFUNGSAKTEN

Die schriftliche Prüfung „Service und Verauf“ und die Zusammenfassung der Prüfungsergebnisse von WSET® werden während fünf Jahren von GastroSuisse aufbewahrt. Sie sind Dritten nicht zugänglich.

## WIEDERHOLUNG DER PRÜFUNG

Kandidatinnen oder Kandidaten, welche die Prüfung nicht bestanden haben, können diese jedes Jahr an den offiziell ausgeschriebenen Prüfungsterminen wiederholen. Nur die nicht bestandenen Prüfungseinheiten müssen dabei repetiert werden.

Der Repetentin oder dem Repetenten wird dafür folgende Prüfungsgebühr in Rechnung gestellt:

Mitglied GastroSuisse bzw. Teilnehmende, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten	CHF 280
Nicht-Mitglied bzw. Teilnehmende, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten	CHF 350

Zusätzlich wird die nicht bestandene WSET® Einheit verrechnet.

Die Wiederholung der WSET® Prüfung kann auch direkt bei der Académie du Vin gebucht werden.

WSET® Level 2 Theory	CHF 155
----------------------	---------

Darin inbegriffen sind folgende Leistungen:

- Erneute Registrierung bei WSET® in London
- Die Wiederholung sämtlicher Prüfungen
- Kaffeepausenverpflegung und Mineralwasser während den Prüfungen
- Bestätigung WSET® Level 2, Award in Wines mit Pin
- **Attest** „Wein-Sommelier“

Änderungen sind vorbehalten.

Zürich, Juli 2021

GastroSuisse



Richard Decurtins  
Leiter Berufsbildung a.i.



Zita Langenstein  
Leiterin Weiterbildung