

Reglement über das Seminar und die Prüfung für den Schweizer Wein-Sommelier® Zweiter 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 von 13 Tagen unterrichtet.
(Zusätzlich 2 Tage Prüfung.)

Der Weinberg

Die Teilnehmerin / Der Teilnehmer

- degustiert, beurteilt und beschreibt Wein systematisch nach der Methode von WSET®
- begeht einen Rebberg und kann die Arbeit eines Winzers und die Herstellung von Wein beschreiben und nachvollziehen

Inhalte

- Einführung in die Degustationstechnik nach WSET® Level 3
- Erarbeiten einer professionellen Degustationsnotiz
- Training der Degustationstechnik
- Die Bedürfnisse einer Rebe
- Natürliche Einflussfaktoren im Rebberg
- Die Arbeit des Winzers und sein Einfluss auf den Weinstil
- Weinproduktion: Von der Traubenannahme bis zur Abfüllung
- Bereitung von Weiss-, Rosé- und Rotwein
- Ausbau, Stabilisierung, Assemblage und Abfüllung

Dauer: 1 Tag

Frankreich 1, 2 und 3

Die Teilnehmerin / Der Teilnehmer

- kennt die Weinregionen Frankreichs und kann die entsprechenden Weine beschreiben und in der Degustation einordnen

Inhalte

- Die reduktiven Weissweine aus dem Edeltank: Elsass und Loire
- Die oxidativen Weissweine aus dem Eichenfass: Burgund, Rhône, Bordeaux
- Rotweine im Norden Frankreichs: Burgund, Beaujolais, Rhône-Nord
- Die drei Arten der Ganztraubenvergärung: Beaujolais und Rhône-Nord
- Frankreich: Rotweine aus dem Süden
- Bordeaux: Assemblage, Grand-Vin, Second Vin
- Südwestfrankreich

Dauer: 1 ½ Tage

Italien, Spanien und Portugal

Die Teilnehmerin / Der Teilnehmer

- kennt die wichtigsten Weinregionen aus Italien und Spanien und kann die entsprechenden Weine beschreiben und in der Degustation einordnen

Inhalte

- Italiens Weingesetz
- Appassimento
- Norditalien: Piemont, Veneto
- Mittel- und Süditalien: Toscana, Süditalien
- Spanien: Rioja, Priorat und die weiteren Gebiete
- Klassifizierung der Weine durch Ausbaudauer
- Portugal: Exkurs „autochthone Rebsorten“
- Douro, Dão, Bairrada, die Gebiete der trockenen Weine

Dauer: 1 Tag

Neue Welt

Die Teilnehmerin / Der Teilnehmer

- kennt die Länder der neuen Welt und kann die wichtigsten Regionen nennen
- degustiert die typischen Weine der jeweiligen Länder und kann sie in der Degustation einordnen

Inhalte

- Einführung in die USA: Kalifornien und pazifischer Nordwesten
- Chile und Argentinien
- Australien und Neuseeland
- Südafrika

Dauer: 1 Tag

Deutschland, Österreich

Die Teilnehmerin / Der Teilnehmer

- kennt die Weinregionen der Länder Deutschland und Österreich und kann die Typizität beschreiben
- kann die entsprechenden Weine beschreiben und in der Degustation einordnen

Inhalte

- Deutschland: Weingesetz, die sechs deutschen Prädikatsstufen
- Mosel und Rheingau
- Österreich: Weingesetz und der Trend zu „DAC“
- Wachau und die weiteren Gebiete
- Ungarn: Alles neu beim Tokaji

Dauer: 1/2 Tag

Schaumweine und gespritete Weine

Die Teilnehmerin / Der Teilnehmer

- kennt die wichtigsten Schaumwein-Regionen der Welt und kann die Unterschiede in deren Herstellung erläutern und die Weine in der Degustation einordnen
- kann die Herstellung gespriteter Weine erläutern und die Weine in der Degustation einordnen

Inhalte

- Die traditionelle Methode der Schaumweinbereitung
- Champagner, Crémant, Cava und weitere Schaumweine, die nach der traditionellen Methode hergestellt werden
- Das Tankgärungsverfahren: Prosecco, Sekt und weitere Schaumweine
- Die drei Herstellungsverfahren für gespritete Weine
- Der Ausbau im Solera-System
- Sherry und Porto
- Gespritete Muscat Weine

Dauer: 1 Tag

Weinland Schweiz

Die Teilnehmerin / Der Teilnehmer

- kennt die wichtigsten Weinregionen in der Schweiz und kann die entsprechenden Weine beschreiben und in der Degustation einordnen

Inhalte

- Die Geschichte des Schweizer Weins
- Perspektiven und Entwicklung der Schweizer Weine
- Rebfläche und Weingesetz
- Geografie, Klima, Böden, Trauben, Weingesetz, Weinstil
- Die Westschweizer: Wallis, Waadt, Genf, Dreiseenregion
- Die Ostschweizer: Graubünden, Zürich, Schaffhausen, Aargau, Thurgau, St. Gallen, Baselland
- Die Südschweizer: Tessin
- Schweizer Weinspezialitäten und Klassifizierung
- Anbaumethoden in der Schweiz

Dauer: 2 Tage

Sake

Die Teilnehmerin / Der Teilnehmer

- gewinnt einen Überblick über die Geschichte, die Herstellung und den Service von Sake und leitet davon Massnahmen ab

Inhalte

- Lost in Translation? Eine Einführung in die Kultur Japans
- Die Geschichte von Sake
- Sake als Teil der Kultur Japans
- Herstellung von Sake: Reispolierung und Fermentation
- Vergleich kalter und heisser Sake
- Umfangreiche Sake Degustation

Dauer: 1 Tag

Food-Pairing

Die Teilnehmerin / Der Teilnehmer

- setzt sich mit dem Thema Speisen und Wein auseinander
- erlebt ein umfangreiches Food-Pairing mit verschiedenen Weinen und leitet Erkenntnisse ab

Inhalte

- Geschmackskomponenten und ein praktisches Beispiel
- Wechselwirkungen im Food Pairing
- Prinzipien der Paarung von Wein und Speisen
- Primäre und sekundäre Wechselwirkung
- Primäre und sekundäre Geschmacksmerkmale
- Umfangreiches Mittagessen: Vier Gänge, zwölf Gerichte, acht Weine

Dauer: 1 Tag

Wein-Trends

Die Teilnehmerin / Der Teilnehmer

- kennt die aktuellen Wein-Trends und kann Konsequenzen für den eigenen Betrieb ableiten

Inhalte

- Entstehung von Trends und Innovationen im Wein
- Bedeutung von Trends für das eigene Angebot
- Ideen für einen erfolgreichen Wein-Verkauf

Dauer: 1 Tag

Wein-Marketing

Die Teilnehmerin / Der Teilnehmer

- lernt eine Weinkarte für Flaschenweine und offene Weine zu entwickeln
- ist sich der Wichtigkeit eines professionellen Wein-Marketings bewusst

Inhalte

- Einführung in das Thema Wein-Marketing
- Schweizer Weinmarkt
- Die Rolle der Gastronomie im Weinmarketing
- Angebots- und Preispolitik
- Preiskalkulation von Schweizer Weinen
- Die Weinkarte und weitere Verkaufsaktivitäten
- Erstellen der Weinkarte
- Weinkarte für offene Weine und Weinkarte für Flaschenweine
- Lagerung von Wein
- Auftrag für die mündliche Prüfung: Weinkarte erstellen

Dauer: 1 Tag

Repetition und Prüfungsvorbereitung

Die Teilnehmerin / Der Teilnehmer

- erlebt eine Zwischenprüfung und nimmt die letzten Tipps für die sensorische und schriftliche Prüfung entgegen

Inhalte

- Die wichtigen Inhalte und Prüfungseinheiten
- Das effiziente Schreiben der Prüfungsantworten
- Simulation der Degustationsprüfung mit zwei Weinen
- Übung mit Multiple-Choice Fragen

Dauer: 1 Tag

ZIELGRUPPEN

Zielgruppen des Seminars sind:

- Absolventen des Seminars Schweizer Wein-Sommelier® Erster Teil
- 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
- Ausbildungsabschluss WSET® Level 2 und/oder 3, Award in Wines
- Sommelier Ausbildung mit eidg. Fachausweis
- Hauptberufliche Tätigkeit mit dem Thema im vermittelnden Fach

Ausnahmen sind dem Entscheid der Trägerschaft vorbehalten.

PREIS

Mitglied GastroSuisse	CHF 3'500
bzw. Teilnehmende, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten	
Nicht-Mitglied	CHF 4'900
bzw. Teilnehmende, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten	

Im Preis inbegriffen sind folgende Leistungen:

- 15 Tage Seminar inklusive Prüfung
- Komplette Seminardokumentation mit Fachbuch
- E-Learning durch die Academie du Vin, mit praktischen Übungen
- Umfassende Degustationen von hochklassigen Weinen
- Registrierung bei WSET® in London
- Zertifikat „Wein-Sommelier“ mit Pin
- WSET® Level 3 Award in Wines mit Pin
- SSA Introductory Sake Professional
- Kaffeepausenverpflegung und Mineralwasser während dem Seminar

PRÜFUNG UND PRÜFUNGSEINHEITEN

Zur Prüfung zugelassen werden die Teilnehmenden, welche mindestens 80% der Seminartage des Spezialistenseminars **Schweizer Wein-Sommelier® Zweiter Teil** absolviert haben. Personen, welche WSET® Level 3, 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 und die sechs zusätzlichen Sommelier-Tage** vom Zweiten Teil absolvieren, um an der mündlichen Prüfung teilnehmen zu können. Der Abschluss WSET® Level 2, Award in Wines ist nicht Voraussetzung, um am Seminar Schweizer Wein-Sommelier® Zweiter Teil teilzunehmen. Ausnahmen sind Sache der Trägerschaft.

*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

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

- 2 Tage Weinland Schweiz
- 1 Tag Sake
- 1 Tag Food Pairing
- 1 Tag Wein-Trends
- 1 Tag Wein-Marketing
- 1 Tag Mündliche Prüfung

Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer legt folgende Prüfungseinheiten ab:

- 1) **Degustation nach WSET®, Dauer 30 Minuten**
Systematische Blinddegustation von zwei Weinen, die fachgerecht zu beschreiben und zu bewerten sind.
Die Note der Degustation wird nach dem System von WSET® berechnet.
- 2) **Schriftliche Prüfung nach WSET®, Dauer 120 Minuten**
50 Multiple-Choice Fragen und zwei bis vier offene Fragen.
Die Note der schriftlichen Prüfung wird nach dem System von WSET® berechnet.
- 3) **Mündliche Prüfung, Dauer 40 Minuten**
Während dem Seminar erhält jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer den Auftrag, ein „Weinangebot von offenen Weinen“ für ein vorgegebenes Gastronomiekonzept auszuarbeiten. An der Prüfung hat die Kandidatin, der Kandidat die Aufgabe, das erarbeitete „Weinangebot von offenen Weinen“ vorzustellen. Die Experten stellen ergänzende Fragen zu den Weinen auf der Karte, zur Beschaffung und Kalkulation, zur Kommunikation und zum Verkauf des Angebots und zum Food Pairing. Zudem werden Softskills und der Auftritt beurteilt. Zum Abschluss wird der Kandidatin, dem Kandidaten eine Flasche Wein gereicht, die professionell geöffnet und serviert werden soll.
- 4) **Schriftliche Prüfung SSA Introductory Sake Professional, Dauer 30 Minuten**
20 Multiple-Choice Fragen, diese Prüfung wird am Seminartag selbst abgeschlossen
Die Note dieser Prüfung wird nach dem System von SSA berechnet.

Den Teilnehmenden welche ausschliesslich die Sommeliertage und die mündliche Prüfung absolvieren, werden folgende Preise in Rechnung gestellt:

- | | |
|--|-----------|
| - Mitglied GastroSuisse
bzw. Teilnehmende, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten | CHF 1'960 |
| - Nicht-Mitglied
bzw. Teilnehmende, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten | CHF 2'450 |

In diesem Betrag inbegriffen sind:

- 7 Tage Seminar (inklusive Prüfung)
- Komplette Seminardokumentation
- Umfassende Degustationen von hochklassigen Weinen
- Mündliche Prüfung
- Zertifikat „Wein-Sommelier“ mit Pin
- Seminar und Prüfung SSA Introductory Sake Professional
- Kaffeepausenverpflegung und Mineralwasser während dem Seminar

NOTEN

Die Degustation sowie die schriftliche Prüfung nach WSET® Level 3, Award in Wines, wird wie folgt bewertet:

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

Die mündliche Prüfung 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 ungenügend
- 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 der schriftlichen Prüfung wird ein Zeitzuschlag von 30% gewährt, im Anschluss haben die Teilnehmenden die Möglichkeit, der Prüfungsaufsicht Fragen zu stellen.
- Die mündliche Prüfung und die Degustation bleiben unverändert.

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

EXPERTEN

Die Leitung der schriftlichen Prüfung und der Degustation nach WSET® Level 3 übernimmt die Académie du Vin. Die Leitung der mündlichen Prüfung übernimmt GastroSuisse. Referentinnen und Referenten des Seminars sind Experten der mündlichen Prüfung. Die gesamten Prüfungen werden von GastroSuisse organisiert. Ausnahmen sind dem Entscheid der Trägerschaft vorbehalten.

BEDINGUNGEN ZUM BESTEHEN DER PRÜFUNG

Die Prüfungen gelten als bestanden, wenn folgende Kriterien erfüllt sind:

- 1) Die schriftliche Prüfung und die Degustation nach WSET® Level 3 sind bestanden, wenn sie von WSET® im Minimum mit „Pass“ bewertet sind.
- 2) Die mündliche Prüfung ist bestanden, wenn sie im Minimum mit einer 4.0 bewertet wird.

Bei erfolgreichem Abschluss erhält die Kandidatin, der Kandidat folgende **Zertifikate**:

1. Wein-Sommelier (männliche Form)
Wein-Sommelière (weibliche Form)
2. WSET® Level 3 Award in Wines
3. SSA Introductory Sake Professional

Die separate Bestätigung WSET® Level 3 Award in Wines wird auch dann ausgehändigt, wenn die mündliche Prüfung nicht bestanden ist.

Das Zertifikat Wein-Sommelier wird nur dann ausgehändigt, wenn alle drei Prüfungseinheiten bestanden sind.

Die Kandidatin, der Kandidat, welche die mündliche Prüfung nicht bestanden hat, hat das Recht über die Details informiert zu werden.

Die Kandidatin, der Kandidat hat keinen Anspruch auf die Aushändigung oder Einsicht der Prüfungsunterlagen.

Die Einsicht der Degustation und der schriftlichen Prüfung nach WSET® Level 3, Award in Wines, ist nach separatem Reglement der Wine and Spirit Education Trust London (WSET®) nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

PRÜFUNGSAUFSICHT

Die Prüfungsorganisation und -aufsicht übernimmt der/ die Seminarverantwortliche und der Geschäftsführer der Académie du Vin, Lizenznehmer und –geber von WSET®.

PRÜFUNGSAKTEN

Die Prüfungsakten der mündlichen Prüfung und die Zusammenfassung der Prüfungsergebnisse von WSET® werden während fünf Jahren von GastroSuisse aufbewahrt. Sie sind Dritten nicht zugänglich.

Die Prüfungsakten der Degustation und der schriftlichen Prüfung nach WSET® Level 3 Award in Wines, werden bei der Wine and Spirit Education Trust in London 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. Die Wiederholung der WSET® Prüfungen kann auch bei der Académie du Vin gebucht werden. Die nicht bestandenen Prüfungseinheiten müssen dabei repetiert werden.

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

	Mitglied GastroSuisse	Nicht-Mitglied
Mündliche Prüfung Wein-Sommelier®	CHF 290	CHF 390
WSET® Level 3 Tasting und Theory	CHF 400	CHF 400
WSET® Level 3 nur Tasting	CHF 130	CHF 130
WSET® Level 3 nur Theory	CHF 270	CHF 270

Darin inbegriffen sind folgende Leistungen:

- Die Wiederholung der Prüfung
- Kaffeepausenverpflegung und Mineralwasser während der Prüfung
- WSET® Level 3 Award in Wines
- Zertifikat „Wein-Sommelier“ mit Pin
- SSA Introductory Sake Professional

Änderungen sind vorbehalten.

Zürich, Januar 2021

GastroSuisse
Berufsbildung und Dienstleistungen



Richard Decurtins
Leiter Berufsbildung a.i.



Zita Langenstein
Leiterin Weiterbildung