

Modul 1: Weinbau, Kelterung und Weinkunde / 8 Tage inklusive Modulprüfung

- Die Kandidaten besitzen theoretische Kenntnisse im Bereich Weinbau und Wein. Sie sind in der Lage, die grundlegenden Prinzipien der Herstellung von Weiss-, Rosé- und Rotweinen sowie Spezialweinen zu erklären.

Durchführungsorte:

- FORMATION und Hotelfachschule GastroSuisse, Seestrasse 141, 8002 Zürich und Weingut zum Stern, Rebschulweg 2, 5303 Würenlingen

Dienstag 09:00 bis 17:00	8. Oktober 2024	Einführung und allgemeine Informationen zum Seminar Gegenseitiges Kennenlernen, Ausbildungsmaterial Lerntechniken	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	15. Oktober 2024	Sensorische Analyse Unter Anwendung der international anerkannten Degustationsmethoden	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	22. Oktober 2024	Weinkunde mit sensorischer Analyse Die Herkunft, Eigenschaften und Bereitungsmethoden erklären von: Spezialweinen, Likörweinen, Mistela und aromatisierte Weine	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	29. Oktober 2024	Vormittag Sensorische Analyse Nachmittag Weinkunde mit Sensorischer Analyse Die Herkunft, Eigenschaften und Bereitungsmethoden erklären von: Schaumweinen, Champagner, Cava	Ganzer Tag
Montag 09:00 bis 17:00	4. November 2024	Weinbau Die Entwicklung des Weinbaus, Klima & Boden, Zyklus der Reben, Krankheiten	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	5. November 2024	Kelterung Die biologische Weinproduktion, von der Traube zum Wein Weinbereitungstechniken, Gärung, Reifung & Alterung	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	19. November 2024	Vormittag Sensorische Analyse Nachmittag Schweizer Weinbau und Weinmarkt Die nationalen und regionalen Gesetze, Weinklassifikationen, Rebsorten	Ganzer Tag
Montag 10:00 bis 11:00	16. Dezember 2024	Schriftliche Modulprüfung 60 Minuten 10:00 bis 11:00 Uhr	

Modul 2: Kenntnisse der Weine aus der ganzen Welt / 15 Tage inklusive Modulprüfung

- Die Kandidaten besitzen theoretische Kenntnisse im Bereich internationale Weinbaugebiete. Sie können die wichtigsten Weinbauregionen, die charakteristischsten Gegenden, ihre Weine und die jeweiligen Klassifikationen beschreiben. Die Kandidaten sind in der Lage, einen Wein unter Verwendung der ASI-Terminologie zu beschreiben und seine Qualität zu bewerten.

Durchführungsort: FORMATION und Hotelfachschule GastroSuisse, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Montag 09:00 bis 17:00	3. Februar 2025	Weinland Österreich, Deutschland Geografie, Bodenbeschaffung, Trauben, Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	4. Februar 2025	Weinland Spanien Geografie, Bodenbeschaffung, Trauben, Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)	Ganzer Tag
Montag 09:00 bis 17:00	17. Februar 2025	Weinland Schweiz, Teil Eins Geografie, Bodenbeschaffung, Trauben, Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell) Einführung in die Projektarbeit	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	18. Februar 2025	Weinland Schweiz, Teil Zwei Geografie, Bodenbeschaffung, Trauben, Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)	Ganzer Tag
Montag 09:00 bis 17:00	3. März 2025	Weinland Italien, Teil Eins Geografie, Bodenbeschaffung, Trauben, Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	4. März 2025	Weinland Frankreich, Teil Eins Geografie, Bodenbeschaffung, Trauben, Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)	Ganzer Tag

Modul 2: Kenntnisse der Weine aus der ganzen Welt

Montag 09:00 bis 17:00	17. März 2025	Weinland Italien, Teil Zwei Geografie, Bodenbeschaffung, Trauben, Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	18. März 2025	Weinland Frankreich, Teil Zwei Geografie, Bodenbeschaffung, Trauben, Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)	Ganzer Tag
Montag 09:00 bis 17:00	31. März 2025	Weinland Frankreich, Teil 3 Geografie, Bodenbeschaffung, Trauben, Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	1. April 2025	Spirituosen und Digestif Geografie, Bodenbeschaffung, Trauben, Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)	Ganzer Tag
Montag 09:00 bis 17:00	14. April 2025	Weinland Portugal, Mittelmeerraum und Zentraleuropa Geografie, Bodenbeschaffung, Trauben, Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	15. April 2025	Weinland Japan Geografie, Bodenbeschaffung, Trauben, Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	29. April 2025	Weinland Australien, Neuseeland, Südafrika, Argentinien, Chile und Amerika Geografie, Bodenbeschaffung, Trauben, Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)	Ganzer Tag
Montag 09:00 bis 17:00	19. Mai 2025	Repetitionstag der ganzen Welt Stand der Dinge Projektarbeit	Ganzer Tag
Montag Vormittag	2 Juni 2025	Schriftliche Modulprüfung 120 Minuten 10:00 bis 12:00 Uhr	

Modul 3: Service, Beratung, Abstimmung von Speisen und Weinen / 8 Tage inklusive Modulprüfung

- Die Kandidaten sind in der Lage, Wein korrekt zu servieren und geeignet zu lagern.
Sie erkennen und beurteilen die Eigenschaften von Speisen und können die dazu passenden Weine gemäss der ASI-Terminologie empfehlen

Durchführungsort: FORMATION und Hotelfachschule GastroSuisse, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Montag 09:00 bis 17:00	25. August 2025	Angebot und Dienstleistung Marketingziele, Weinangebote für Betriebe/ Events	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	26. August 2025	Lebensmittel und Hygienegesetzgebung, Labels, Arbeitssicherheit Die nationale wie kantonale Gesetzte	Ganzer Tag
Montag 09:00 bis 17:00	1. September 2025	Verkauf, Weinmarkt und Einkauf Die Verkaufspsychologie, Reklamationen	Ganzer Tag
Donnerstag 09:00 bis 17:00	11. September 2025	Weingastronomie, der Sommelier die Weinkarte erklären, Aufbau eines Weinkellers inkl. Lagerung Bewirtschaftung	Ganzer Tag
Freitag 09:00 bis 17:00	12. September 2025	Speisen und Weine Die Grundlagen der Abstimmung, Methoden & Trends	Ganzer Tag
Montag 09:00 bis 17:00	13. Oktober 2025	Weinservice Gläser und Hilfsmittel, Die Servierreihenfolge am Tisch	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	14. Oktober 2025	Weinservice Gläser und Hilfsmittel, Die Servierreihenfolge am Tisch	Ganzer Tag
Montag Vormittag	27. Oktober 2025	Schriftliche Modulprüfung 60 Minuten 10:00 bis 11:00 Uhr	

Modul 4: Betriebswirtschaft / 5 Tage inklusive fakultativer schriftlicher Online-Prüfung

- Die Kandidaten können ein Marketingkonzept mit den geeigneten Marketinginstrumenten umsetzen.
- Sie gestalten Angebote und Dienstleistungen entsprechend den verschiedenen Kundengruppen.
- Die Kandidaten kennen die Grundlagen der Betriebsorganisation, können betriebliche Zielsetzungen umsetzen und stellen die kontinuierliche Erbringung von Dienstleistungen situationsgerecht sicher.

Durchführungsort: FORMATION und Hotelfachschule GastroSuisse, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Montag 09:00 bis 17:00	10. November 2025	Kalkulation, Budgetierung, Finanz und Betriebsbuchhaltung Vor und Nachkalkulationen, Erstellung-Antrag und Beurteilung des Budgetes	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 17:00	11. November 2025	Information, Kommunikation & Administration, Gesetze und Vorschriften Die eigene Arbeit mit dem entsprechenden Hilfsmittel planen und organisieren.	Ganzer Tag
Montag 09:00 bis 17:00	17. November 2025	Ablaufs- & Betriebsorganisation Leistungen erfassen, messen, evaluieren und deren Wirtschaftlichkeit beurteilen	Ganzer Tag
Dienstag 09:00 bis 12:00	18. November 2025	Projektarbeit Prüfungsinformation Hotel und Gastro Formation	Ganzer Tag
Montag Vormittag	24. November 2025	Fakultativ Schriftliche Online-Prüfung Modul 4, 60 min. 10:00 bis 11:00 Uhr	

Vorbereitung eidgenössische Fachprüfung / Fakultativ

- Prüfungsvorbereitung Tag für die Praktische-, Mündliche-, Sensorische Prüfung und Präsentation der Projektarbeit

Durchführungsort: FORMATION und Hotelfachschule GastroSuisse, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Montag 09:00 bis 17:00	16. Februar 2026	Prüfungsvorbereitung von: Praktischen Abreiten - Rotwein Dekantieren - Schaumwein Service - Weinservice Mündliche Prüfung - Vorstellung einer Weinregion - Vorstellung der Projektarbeit Sensorische Prüfung - Degustation von 4 Weinen und einer Spirituose	Ganzer Tag
---------------------------	------------------	---	------------

Seminarkoordinatorin und Ansprechpartnerin

Bettina Sutter
bettina.sutter@formation-gastrosuisse.ch | 044 286 88 28

Änderungen vorbehalten
Zürich, März 2024