

## 8453 Sommelier/Sommelière Österreich

Das Erkennen geografischen Herkunft eines Weines, Einblicke in die Besonderheiten eines Jahrgangs, die Fähigkeit, komplexe Geruchs- und Geschmackseindrücke zu erkennen und zu vergleichen – all das und noch viel mehr sind Bestandteile der fundierten Ausbildung „Sommelier/Sommelière Österreich“.

Weinland Österreich, über Weine Europas und der Neuen Welt ebenso lebendig, wie Wesentliches über Weinkalkulation und Weingesetz, Lagerung und Service. Lehrinhalte wie Rhetorik, Verkaufspsychologie und Mitarbeiterführung verschaffen zusätzliche Kompetenz. Exkursionen mit Sensorik- und Verkostungstrainings runden die Ausbildung ab.



„Entdecken Sie die faszinierende Welt des Weines! In unseren WIFI-Weinseminaren und Weinlehrgängen erwerben Sie die notwendigen Kompetenzen, um erfolgreich in die professionelle Wein- und Getränkeberatung einzusteigen. Unabhängig von Ihren bisherigen Kenntnissen und Erfahrungen unterstützt Sie unser erfahrenes Team auf Ihrem Weg zur Anerkennung als Weinexpertin bzw. Weinexperte und sogar zur/zum Sommelière Österreich bzw. Diplom-Sommelier.“

**Silke Tautermann**

WIFI-Lehrgangsheiterin Wein-Ausbildungen der WIFI-Wein-Welt

### Die Zielgruppe/Voraussetzungen:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau bzw. der Doppellehre Koch/Köchin und Restaurantfachmann/frau oder Hotel- u. Gastgewerbeassistent:in bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder Weinbau und
- Nachweis über fünf Jahre einschlägige Berufspraxis im Service (Lehre + 2 Jahre Praxis oder Doppellehre + 1 Jahr Praxis), Fachhandel (Lehre + 2 Jahre Praxis) oder Weinbau.
- Kann die Person ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind fünf Jahre Praxis im Service, einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen.  
oder
- Teilnahme am Kurs „Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin“

# 8453 Sommelier/Sommelière Österreich

## IHR WEG ZUM DIPLOM-SOMMELIER

Einstiegsvoraussetzungen	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel
➤ Zulassungsbedingungen*	➤ Informationsveranstaltung Weinausbildung – 8450K	➤ Sommelier Österreich – 8453K	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8454K	➤ Diplom-Sommelier – 8456K	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8457K	➤ „Diplom-Sommelier“

oder

	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel	
➤ Wenn Sie die Zulassungsbedingungen* nicht erfüllen, ist folgender Weg möglich	➤ Informationsveranstaltung Weinausbildung – 8450K	➤ Ausbildung zum Weinexperten – 8451K oder Ausbildung zum Jungsommelier und positiver Abschluss der Prüfung Jungsommelier oder Aufbaulehrgang 2 der Weinakademie Österreich	➤ Sommelier Österreich – 8453K	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8454K	➤ Diplom-Sommelier – 8456K	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8457K	➤ „Diplom-Sommelier“

\* Zulassungsbedingungen für den direkten Einstieg Sommelier Österreich – 8453K

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau bzw. der Doppellehre Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau oder Hotel- u. Gastgewerbeassistent/in bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder Weinbau und
- Nachweis über fünf Jahre einschlägige Berufspraxis im Service (Lehre + 2 Jahre Praxis oder Doppellehre + 1 Jahr Praxis), Fachhandel (Lehre + 2 Jahre Praxis) oder Weinbau.
- Kann der Kandidat ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind fünf Jahre Praxis im Service, einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen.

Voraussetzung für die Diplom-Sommelier-Prüfung:

- erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier Österreich – 8454K
- Teilnahme am Lehrgang Diplom-Sommelier – 8456K; Mindestanwesenheit 75%

Detailinfos unter: [wifi.at/ooe/sommelier](http://wifi.at/ooe/sommelier)



### Die Inhalte:

#### Aufgaben Sommelier/Sommelière

- Berufsbild Sommelier
- Einkauf (Potential – Lagerfähigkeit)
- Verkauf (mit Präsentation)
- Koordination/Kommunikation zur Küche
- Verhalten im Umgang mit dem Gast

Lernziel:

Sie haben Kenntnisse über die grundlegenden Aufgabenbereiche und Verhaltensweisen in der Sommelerie.

### Weinkartengestaltung und Getränkekalkulation



Kursbuchung und weitere Details unter **8453** im WIFI-Kundenportal:

[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

## 8453 Sommelier/Sommelière Österreich

- Aufbau, Gliederung
- Moderne Verkaufstechniken
- Gesetzliche Vorschriften (Preisauszeichnungspflicht, Mengenangabe, Inklusivpreise)
- Verkaufspsychologie
- Getränke kalkulation (glasweise, Flaschenverkauf -ÖWM)

Lernziel:

Sie können selbstständig Verkaufshilfe unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften und Kalkulation erstellen.

### Sensorik – Degustation Österreichischer Weine

- Prüfen
- Erkennen
- Serviertemperatur
- Erkennen von Weinfehlern (Kork, Oxidation)
- Weinbeschreibung (COS) nach Checkliste-Standard 20 bzw. 100 Punktesystem
- Weinfachausdrücke

Lernziel:

Sie beherrschen die Verkostungstechnik und können Weine nach dem 20 bzw. 100 Punktesystem beschreiben und bewerten.

### Weingesetz und Etikettensprache

- Etiketle/Bezeichnungsrecht
- Alle zugelassenen Rebsorten (Synonyme)
- Weinbauregionen
- Weinbaugebiete
- Inhalte Weingesetz (Definitionen, Qualitätsstufen, Behandlungsmittel, Verfahren, Kontrolle, Förderungen)

Lernziel:

Sie haben Kenntnisse der Weinmarktordnung, der gesetzlichen Bestimmungen und Behandlungsmittel und önologische Verfahren.

### Weinbau

- Weinbauzonen der Erde
- Die natürlichen Produktionsbedingungen in Österreich (Lage, Klima, Boden)
- Rebstock: Erziehung und Schnitt, Organe des Rebstocks
- Ampelographie (Kreuzungen, Klone, Selektion)
- Qualitätsmanagement im Weingarten
- Rebrkrankheiten, Schädlinge – Nützlinge,
- Produktionsmethoden: Konventionell – KIP (Kontrollierte, integrierte Produktion –Bio)

Lernziel:

Systemisches Verständnis für den Weinbau und Auswirkung auf die Vinifikation haben Sie entwickelt. Ampelographische Grundkenntnisse und Arbeiten im Weingarten (Jahreszyklus) sind Ihnen bekannt.



Kursbuchung und weitere Details unter **8453** im WIFI-Kundenportal:

[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 8453 Sommelier/Sommelière Österreich

## **Kellertechnik, Produktions- und Vinifikationsmethoden, Trends**

- Weißweibereitung
- Rotweibereitung
- Schaumwein
- Vinifikationsstile
- Neue önologische Verfahren
- Weinfehler
- Verschlüsse

Lernziel:

Verstehen der unterschiedlichen Vinifikationsmethoden und Technologien inklusive neuer Produktionsmethoden sind Ihnen vertraut.

## **Weinland Österreich (inkl. Weinverkostung)**

- Geschichte
- Terroir – Boden, Klima, Lage
- Orte, Winzer, Großlagen, berühmte Rieden
- Regionen und Gebiete – Weinstile
- Rebsorten
- DAC's
- Markengemeinschaften
- Trends
- Tourismus, kulinarisches Umfeld

Lernziel:

Sie haben Kenntnisse über alle Weinbaugebiete, der Typizitäten (Terroir), sowie aller Besonderheiten der österreichischen Weinwirtschaft.

## **Getränk Kunde**

- Alkoholfreie Getränke (Energy Drinks, Isotonische Getränke, Wellness Getränke, Nearwater, Wasser)
- Bier
- Schaumwein
- Aufgussgetränke (Kaffee, Tee, Kakao)
- Spirituosen (inkl. Geiste, Wässer, Liköre, Anisèes)
- Fortifieds
- Aromatisierte Weine
- Aperitif & Digestif
- Glasformen, Ausschankmengen, Serviertemperatur/Trinktemperatur

Lernziel:

Sie haben fundiertes Wissen über alle Getränkegruppen (Grundstoffe-Herstellung-Geschmack-Ausschank).

## **Internationaler Weinbau LAP Niveau**



Kursbuchung und weitere Details unter **8453** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

## 8453 Sommelier/Sommelière Österreich

- Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland, Neue Welt
- Je 4 Gebiete bei Italien, Frankreich, 2 Gebiete Spanien, Deutschland
- Typische Rebsorten oder Produkte

Lernziel:

Sie haben einen Überblick über die europäischen Weinbauländer über den Weinbau der neuen Welt.

### Weinservice/Weinservierarten

- Lagerung des Weines
- Weinbereitung
- Weißweinservice
- Rotweinservice
- Schaumwein
- Wichtigste Servierregeln
- Übungen
- Gläserkunde & Accessoires
- Avinieren

Lernziel:

Ihnen ist der fachliche richtige Umgang beim gesamten Weinservice vertraut.

### Harmonie von Speisen und Getränken - Workshop

- korrespondierende Speisen und Getränke
- Kalte Vorspeisen
- Warme Vorspeisen
- Fisch (auch International)
- Hauptgerichte
- Käse
- Desserts

Lernziel:

Kenntnisse der internationalen Speisenfolge und der Harmonie von Speisen und Getränken sind Ihnen bekannt.

### Kommunikation:

Kernkompetenzen:

- Umgang mit dem Gast
- Umgang im Team
- Gästebetreuung
- Selbsterfahrung
- Teaminterner Umgang bei Beschwerden

Lernziel:

Das Erkennen und Anwendung der persönlichen und sozialen Kompetenzen haben Sie ausgebaut.



Kursbuchung und weitere Details unter **8453** im WIFI-Kundenportal:

[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 8453 Sommelier/Sommelière Österreich

## Die Prüfung:

Schriftliche Prüfung, Sensorikprüfung = Blindverkostung in Serie, Mündliche Prüfung, Weinberatung – Verkaufsgespräch, Weinservice - Fachgespräch

## Achtung:

Die Unterlagen, zum Nachweis der erforderlichen Voraussetzungen (Zeugnis, Lehrabschlusszeugnis, Praxisnachweis) sind zu Lehrgangsbeginn mitzubringen. Bei Nichterfüllung der Voraussetzungen ist eine Teilnahme am Lehrgang nicht möglich.

## Trainerteam Wein:

- Silke Tautermann (Lehrgangsführung)
- Barbara Schöfegger
- Mathias Franz Riepl
- Andreas Jechsmayr
- Carina Egger-Lederer

## Der Hinweis:

Bitte beachten Sie die **Ausbildungsförderung** im Wein- und Spirituosenhandel der OÖ Berufsgruppe der Wein- und Spirituosenhändler für seine Mitglieder!

Nähere Infos: <https://www.wko.at/ooe/agrarhandels/wein-spirituosen/-wein-und-spirituosenhandel>

## Das Infovideo:

Ein Infovideo über unsere Weinausbildungen finden Sie unter: [Weinausbildungen](#)



Kursbuchung und weitere Details unter **8453** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)