

# Tiroler Sommelierschule

## #beagreatsommelier



# Sommelier- Ausbildungen

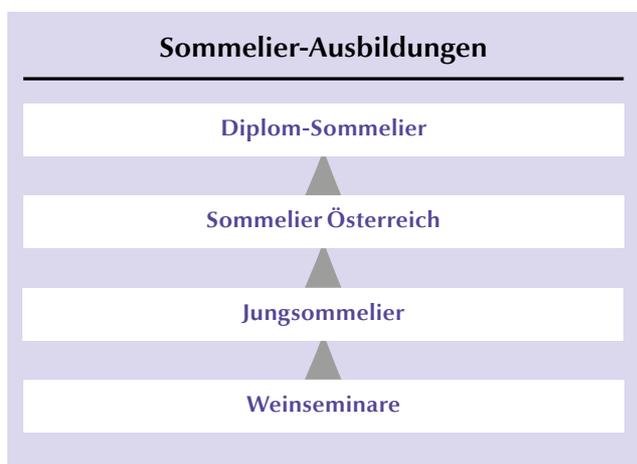
**Alles fließt – das wusste schon der griechische Philosoph Heraklit. Als Motto für die Sommelier-Ausbildung bekommt dieser Ausspruch besonderen Charme.**

**W**as nützt der beste Ferrari, wenn sein Besitzer bei den Reifen spart und der Grip in den Kurven fehlt? Was ist die schönste Spiegelreflexkamera wert, wenn ein günstiges Objektiv das Ergebnis trübt? Was hilft die exklusivste Besichtigungstour, wenn der Reiseleiter vor allem mit Wissenslücken glänzt? So ähnlich verhält es sich mit den Leistungen eines Sommeliers: Die Raffinesse einer Top-Küche und das Ambiente eines Spitzenhauses kommen erst so richtig zur Geltung, wenn bei den Getränken das Niveau nahtlos anschließt.

Aus diesem Grund genießt die Sommelier-Ausbildung in der Gastronomie einen hohen Stellenwert und benötigt ein entsprechendes fachliches Niveau. Der Sommelier ist die Kompetenz für Getränke im Haus. Er verknüpft die Bereiche Küche und Service, ist für den Aufbau, die Bestellung und Lagerung der Getränke verantwortlich und setzt sie perfekt in Szene. Dazu gehört solides Fachwissen, etwa über den Charakter verschiedener Weine, aber auch darüber, welche Getränke sich harmonisch mit welchen Speisen ergänzen und erst dadurch ein unvergessliches Erlebnis entstehen lassen. Es muss nicht immer Wein sein – der Sommelier kennt sich bei Bier, Spirituosen, Kaffee, Tee, Wasser, Saft und sogar Zigarren ebenso aus. Dabei geht es nicht darum, das Teuerste zu wählen – sondern darum, das Richtige zu empfehlen.

Ein guter Sommelier verfügt darüber hinaus über breite Allgemeinbildung, die er im wahrsten Sinne des Wortes in seine Arbeit einfließen lässt. Und natürlich braucht er ein feines und geschultes Sensorium, um das jeweilige Produkt in seiner gesamten Fülle zu verstehen und perfekt einsetzen zu können. Mit seiner sensiblen Wahrnehmung, seinem Fachwissen und seiner dezenten Art wird der Sommelier zu einem Reiseleiter durch die Welt des Genusses. Er ist ein Mitarbeiter mit Stil, fernab des mittlerweile inflationär gebrauchten Begriffes „Lifestyle“.

Diese feinsinnigen Kompetenzen benötigen die entsprechende Schulung und Entwicklung. Das WIFI Tirol ist österreichweit die Nummer 1 in der Tourismus-Ausbildung und bietet Sommelier-Ausbildungen auf drei Levels. Mit dem Präsidenten des Tiroler Sommeliervereins, Norbert Waldnig, hat das WIFI Tirol einen absoluten Profi in seinen Reihen. Dasselbe gilt für Suwi Zlatic, der sein Wissen als Staatsmeister und Vineus Sommelier of the year an die WIFI-Teilnehmer/innen weitergibt.



Die erste Stufe in der Sommelier-Karriere ist die Ausbildung zum Jung-sommelier. Danach folgt die Ausbildung zum Sommelier Österreich. Die Krönung stellt der Lehrgang zum Diplom-Sommelier dar. Jede dieser Stufen bietet die Chance zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung und ist eine Empfehlung für eine Karriere in den besten Häusern.

# Diplom-Sommelier

*Be a great Sommelier!*

## Diplom-Sommelier

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 128 Std, 1920 Euro 

IBK Nr 85655.010 13.10.20-03.11.20 Mo-Sa 09.00-17.00

IBK Nr 85655.020 05.05.21-29.05.21 Mo-Sa 09.00-17.00

Sie haben bereits die Ausbildung zum Sommelier Österreich absolviert und können sich mit Fug und Recht als Experte für österreichischen Wein bezeichnen? Doch nun möchten Sie Ihre Kenntnisse und Fertigkeiten auch auf internationale Weine ausdehnen. Dann sind Sie bereit für die höchste Stufe der Sommelier-Ausbildung in Österreich – den Diplom-Sommelier.

*Inhalte:* • Wein international: Frankreich, Italien, Portugal, Spanien, USA, Chile, Argentinien, Deutschland, Schweiz, Südost- und Osteuropa sowie neue Märkte • Schaumweine / Fortifieds • Gourmetkunde • Führungskräftetraining • Weinpräsentation Englisch: Verkauf, Analyse, Beschreibung nach den Mastersommelier-Richtlinien

*Voraussetzungen:* Absolvierung und positiver Abschluss der Sommelier Österreich-Ausbildung

*Abschluss:* Die Ausbildung wird mit einer schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Bei positivem Abschluss erhalten die Absolventen ein internationales Zeugnis und ein Diplom.

## Diplom-Sommelier – Schriftliche/praktische Prüfung

WIFI-Experten. 6 Std, 198 Euro

IBK Nr 85656.010 25.11.20 Mi 09.00-14.00

IBK Nr 85656.020 17.06.21 Do 09.00-14.00

Die schriftliche/praktische Prüfung berechtigt die TeilnehmerInnen an der Diplom-Sommelier-Ausbildung zur Ablegung der mündlichen Diplom-Sommelier-Prüfung.

## Diplom-Sommelier – Mündliche Prüfung

WIFI-Experten. 8 Std, 198 Euro

IBK Nr 85657.010 03.12.20 Do 09.00-15.00

IBK Nr 85657.020 24.06.21 Do 09.00-15.00

TeilnehmerInnen an der Diplom-Sommelier-Ausbildung schließen diese mit einer mündlichen Prüfung ab. Bei positiver Beurteilung qualifizieren Sie sich zum Diplom-Sommelier und erhalten ein Zeugnis und ein Diplom.

*Voraussetzungen:* Teilnahme an der schriftlichen/praktischen Prüfung

*Be a great Sommelier!*

## Intensive Training Camp for the A.S.I. International Sommelier Diploma

WIFI-Experten. 32 Std, 660 Euro 

IBK Nr 85658.010 21.01.21-29.01.21 Do Fr 09.00-17.00

Sommeliers who have already acquired the title WIFI Diplom Sommelier are invited to participate in this intensive camp (conducted completely in English) for the International Sommelier Diploma of the A.S.I. Only the WIFI in Innsbruck, with the A.S.I. certified international Experts Carole Rohrmoser-Stein and Suwi Zlatic is equipped to prepare you for this globally recognized standard. This is your next step to becoming a great sommelier! • Tasting A.S.I. standard • Wine service, food and wine pairing A.S.I. standard • Wine country Italy A.S.I. standard • Wine country France A.S.I. standard • Wine countries ‚new world‘ A.S.I. standard • Wine countries ‚unknown territory‘ A.S.I. standard

*Zielgruppe:* Sommeliers

*Voraussetzungen:* WIFI-Diplom-Sommelier

*„Mehr Fachwissen bedeutet mehr Kompetenz. Mehr Kompetenz bedeutet mehr Erfolgserlebnisse. Mehr Erfolgserlebnisse bringen mehr Freude und Selbstvertrauen an der Arbeit.“*

Norbert Waldnig, MAS, Präsident Tiroler Sommelierverein und Ausbildungsleiter



# Sommelier Österreich

Be a great Sommelier!

## Sommelier Österreich

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 132 Std, 1890 Euro 

IBK Nr 85652.010	13.10.20-05.11.20	Mo-Sa	09.00-17.00
IBK Nr 85652.020	01.02.21-16.03.21	Mo Di	09.00-17.00
IBK Nr 85652.030	03.05.21-26.05.21	Mo-Sa	09.00-17.00
LA Nr 85652.600	14.09.20-05.10.20	Mo-Fr 1x Sa	09.00-17.00

Wein aus Österreich ist fixer Bestandteil einer guten Weinkarte. Kein Wunder: Österreichischer Wein steht für höchste Qualität und wird daher von WeinkennerInnen hoch geschätzt. Umso gefragter sind bestens ausgebildete Sommeliers: Mit ihrem umfangreichen Fachwissen und ihrem top-geschulten Geschmackssinn stehen sie ihren Gästen beratend zur Seite und sorgen für unvergleichliche Genuss-Momente. Der Sommelier Österreich ist die zweite Stufe der insgesamt dreistufigen Sommeliersausbildung, welche in Österreich angeboten wird.

**Inhalte:** • Aufgaben des Sommeliers • Geschichtliche Entwicklung und volkswirtschaftliche Bedeutung des Weinbaues • Weinbau in Österreich intensiv • Das österreichische Weingesetz • Weinbau und Kellertechnik intensiv • Weinverkauf und professionelles Service • Weinbeurteilung nach internationalem Standard • Weinkarte und Weinkalkulation • Getränkekunde intensiv, Bier, Destillate

**Zielgruppe:** • Führungskräfte • Restaurant-Fachkräfte • Mitarbeiter im Weinhandel mit langjähriger Berufserfahrung

**Voraussetzungen:** • Absolvent der Jungsommelier-Ausbildung oder • Absolvent des Aufbaulehrganges 2 der Weinakademie Österreich oder • Nachweis über 5 Jahre einschlägige Berufspraxis im Service, Fachhandel oder Weinbau (1 Jahr bei Doppellehre) • Mindestalter 18 Jahre (bei Prüfungsantritt)

**Abschluss:** TeilnehmerInnen an der Ausbildung Sommelier Österreich schließen die Ausbildung mit einer schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfung ab. Bei positiver Beurteilung wird ein Zeugnis ausgestellt.

„Gastronomie ist ein sehr intensives Metier, in dem die Konkurrenz nicht schläft. Durch die Ausbildung erweitert man sein Fachwissen und strahlt im Job Kompetenz und Souveränität aus.“

Carole Rohmoser-Stein, Dipl. Sommelière



## Sommelier Österreich – Schriftliche Prüfung und Blindverkostung

WIFI-Experten. 6 Std, 198 Euro

IBK Nr 85653.010	19.11.20	Do	09.00-14.00
IBK Nr 85653.020	24.03.21	Mi	09.00-14.00
IBK Nr 85653.030	15.06.21	Di	09.00-14.00
LA Nr 85653.600	19.10.20	Mo	ab 09.00

TeilnehmerInnen an der Ausbildung Sommelier Österreich schließen die Ausbildung mit einer schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfung ab. Bei positiver Beurteilung wird ein Zeugnis ausgestellt.

## Sommelier Österreich – Mündliche Prüfung und Weinservice

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 198 Euro

IBK Nr 85654.010	24.11.20	Di	08.00-14.00
IBK Nr 85654.020	31.03.21	Mi	08.00-14.00
IBK Nr 85654.030	23.06.21	Mi	08.00-14.00
LA Nr 85654.600	22.10.20	Do	ab 08.00

**Voraussetzungen:** Teilnahme an der schriftlichen/praktischen Prüfung Sommelier Österreich



# Jungsommelier

Be a great Sommelier!

## Jungsommelier

update  
land tirol

WIFI-Experten. 80 Std, 998 Euro update land tirol

KB	Nr 85674.400	02.11.20-16.11.20	Mo-Fr	09.00-17.00
KU	Nr 85674.500	25.01.21-23.02.21	Mo Di	09.00-17.00
LA	Nr 85674.600	06.10.20-17.10.20	Mo-Sa	09.00-17.00
LA	Nr 85674.610	07.06.21-18.06.21	Mo-Fr	09.00-17.00
RE	Nr 85674.700	19.04.21-03.05.21	Mo-Fr	09.00-17.00
SZ	Nr 85674.800	19.10.20-04.11.20	Mo-Do	09.00-17.00
SZ	Nr 85674.810	26.04.21-11.05.21	Mo-Do	09.00-17.00

Die Sommelier-Ausbildung in Österreich ist dreistufig aufgebaut. Wenn Sie bisher noch wenig mit Wein zu tun hatten und Ihr Wissen über Anfängerkenntnisse nicht hinausreicht, ist die Ausbildung zum Jung-Sommelier genau richtig für Sie. Hier eignen Sie sich Wein-Wissen von der Pike auf an. Die Ausbildung zum Jung-Sommelier legt den Schwerpunkt auf das Weinland Österreich und seine Weine. Sie machen sich mit Ihren künftigen Aufgaben als Sommelière/Sommelier vertraut. Dazu lernen Sie, wie Wein an- und ausgebaut wird. Sie erfahren, was es mit der Sprache auf dem Etikett auf sich hat und welche Gesetze rund um Wein gelten. Wein ist die Basis der Jungsommelier-Ausbildung. Sie werden sich jedoch auch mit anderen Getränken beschäftigen, wie Spirituosen, Bier, Kaffee, Tee und Fruchtsäften. Und schließlich lernen Sie, Ihre Gäste bei der Wahl ihrer Getränke fachkundig zu beraten.

**Inhalte:** • Aufgaben des Sommeliers • Weinbau und Keller-technik • Weinbauland Österreich • Weinbeschreibungen • Harmonie von Speisen und Trank • Getränkekunde • Internationale Weinländer und deren Weine • Weinservice

**Voraussetzungen:** Mindestalter 18 Jahre (Stichtag 1. Prüfungstag)

„Der Jungsommelier ist der erste Schritt auf dem Weg zum Diplom-Sommelier – eine genussvolle Entdeckungsreise und gleichzeitig Karrieresprungbrett für alle, die beruflich mit dem Thema Wein zu tun haben.“

Fabian Neururer, Dipl. Sommelier



## Jungsommelier – Schriftliche Prüfung

WIFI-Experten. 4 Std, 180 Euro

KB	Nr 85675.400	24.11.20	Di	09.00
KU	Nr 85675.500	08.03.21	Mo	ab 09.00
LA	Nr 85675.600	27.10.20	Di	ab 09.00
LA	Nr 85675.610	28.06.21	Mo	ab 09.00
SZ	Nr 85675.800	09.11.20	Mo	09.00-13.00
SZ	Nr 85675.810	17.05.21	Mo	09.00-13.00

**Zulassungsbedingungen:** • Kursbesuch • Mindestalter 18 Jahre (Stichtag: 1. Prüfungstag)

## Jungsommelier – Praktische Prüfung

WIFI-Experten. 8 Std, 160 Euro

KB	Nr 85676.400	27.11.20	Fr	ab 09.00
KU	Nr 85676.500	15.03.21	Mo	ab 09.00
LA	Nr 85676.600	29.10.20	Do	ab 08.00
LA	Nr 85676.610	30.06.21	Mi	ab 08.00
SZ	Nr 85676.800	12.11.20	Do	08.15-13.00
SZ	Nr 85676.810	20.05.21	Do	08.15-13.00

Nach der schriftlichen Prüfung stellen Sie nun auch Ihr praktisches Können unter Beweis.



# Weinseminare

## Basisseminar für Weinliebhaber

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 12 Std, 250 Euro

IBK Nr 85705.010	25.09.20-26.09.20	Fr	14.00-20.30
		Sa	09.00-16.30
IBK Nr 85705.020	13.11.20-14.11.20	Fr	14.00-20.30
		Sa	09.00-16.30
IBK Nr 85705.030	12.03.21-13.03.21	Fr	14.00-20.30
		Sa	09.00-16.30
IBK Nr 85705.040	07.05.21-08.05.21	Fr	14.00-20.30
		Sa	09.00-16.30

Wenn Sie sich schon immer näher mit österreichischem Wein beschäftigen wollten, dann sind Sie im Basisseminar genau richtig. Hier erfahren Sie Wissenswertes zum Thema Österreichischer Wein: • Weinsensorik und Weinsprache • Das Weinland Österreich und seine Geschichte • Weinbaugebiete und Sortenkunde • Arbeiten im Weingarten • Methoden der Vinifizierung • Das österreichische Weingesetz • Tisch- und Trinkkultur • Verkostung typisch österreichischer Weine

Eine kleine Abschlussprüfung beschließt das Basisseminar und berechtigt zum Besuch des weiterführenden Aufbau-seminars I. Bei diesem Seminar handelt es sich um eine Kooperationsveranstaltung mit der Weinakademie Österreich.

## Tiroler Genussakademie: Die Magie des Weins – Einführung in die Welt des Weingenusses

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85718.010	15.01.21	Fr	18.00-21.45
------------------	----------	----	-------------

In diesem Genussseminar geht es um die verschiedenen Rebsorten in Österreich und ihren Geruch und Geschmack. Auf ganz leichte und einfache Art lernen Sie die Unterschiede von Grünem Veltliner, Riesling, Chardonnay, Zweigelt, Cabernet und Co kennen. Welches Glas zu welchem Wein und die wichtigsten Fragen rund um die richtige Genusskultur.

## Tiroler Genussakademie: Österreichs Weine gegen den Rest der Welt

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85722.010	26.03.21	Fr	18.00-21.45
------------------	----------	----	-------------

In einem spannenden Vergleich finden wir gemeinsam die Unterschiede zwischen Österreich und den anderen (Wein-) Ländern der Welt. Kommt der Cabernet aus Österreich oder Frankreich?



# Führungskräfte-Akademie

## Beschwerdekultur im Tourismus

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 229 Euro

IBK Nr 85206.010 23.11.20 Mo 09.00-17.00

LA Nr 85206.600 17.11.20 Di 09.00-17.00

LA Nr 85206.610 18.05.21 Di 09.00-17.00

Der Gast hat immer recht! Und wenn er ausnahmsweise einmal nicht recht hat, was dann? Wer von uns bleibt schon von Beschwerden verschont? Können Sie es sich leisten, eine Beschwerde nicht positiv und bestens zu erledigen? Sie erlernen den richtigen Umgang mit Beschwerden und schwierigen Gästen.

**Inhalte:** • Grundlagen des Verhaltens • Die Konfliktschleife • Dramaturgie einer Beschwerde • Die Schuldfrage • Meinen Anteil an der Situation erkennen • Auswirkungen erkennen • Lösungen erarbeiten • Verhaltenstraining

Nach diesem Seminartag erhalten UnternehmerInnen wie auch MitarbeiterInnen in der Gastronomie und Hotellerie eine veränderte Einstellung zu Beschwerden und eine andere Gesprächskultur. Diese Chance gilt es zu nützen!

**Zielgruppe:** UnternehmerInnen wie auch MitarbeiterInnen in der Gastronomie und Hotellerie

## Verkaufstraining im Restaurant

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 229 Euro

IBK Nr 85692.010 07.04.21 Mi 09.00-17.00

Die Gäste im Tourismus kaufen keine Produkte und Dienstleistungen, keine Hardfacts oder Produktmerkmale, keine Tiefpreise und Rabatte: Kunden kaufen Emotionen! Und es gibt nicht einen ganz großen Kaufknopf – es gibt eine Fülle davon. Wir entdecken sie gemeinsam: • Selbstblockaden entlarven und auflösen • Das neue Wissen aus der Gehirnforschung umgewandelt für den Tourismus • Werden Sie zum/zur emotionalen Top-VerkäuferIn, der/die mit Begeisterung berät und verkauft.

## Die Kraft in dir! Relax!

### Mentaltraining für Ihren Erfolg im Tourismus

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 229 Euro

IBK Nr 85205.010 22.04.21 Do 09.00-17.00

An diesem Tag tauchen Sie in die Welt der Achtsamkeit und der Meditation ein

**Inhalte:** • Sie lernen die Zusammenhänge Ihres Denkens und Ihrer Gefühle kennen • Sie lernen, wie Ihr Gehirn tickt und was Sie brauchen, um im Stress die Ruhe zu bewahren • Sie lernen die Wirkung von Meditation kennen • Sie lernen Ihre eigene Stärke kennen • Sie bekommen Tipps und Tricks für mehr Balance in Ihrem Leben

## Maßgeschneiderte Bildungslösungen

Führungskräfte- und Weinseminare sind hervorragend geeignet, um als Firmen Intern Training (FIT) bei Ihnen im Betrieb maßgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse umgesetzt zu werden.

Unser Gastrocoach Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS, steht für Begeisterung in der Dienstleistung und nutzenorientierte Aus- und Weiterbildungskonzepte.



#### **Ihre Ansprechpartnerin**

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol  
Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Christine Herr  
t: 05 90 90 5-7299  
e: christine.herr@wktirol.at

*Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten  
Qualitätskriterien im Bildungsbereich.*

*Stand: September 2020*



*Um eine gute Lesbarkeit der WIFI-Informationen  
zu gewährleisten, wird für Berufe, Zielgruppen und  
Personen eine geschlechtsneutrale Form gewählt.*

