

Tiroler Sommelierschule

#beagreatsommelier

INFORMIEREN
UND ANMELDEN
UNTER
tirol.wifi.at/sommelier



Sommelier- Ausbildungen

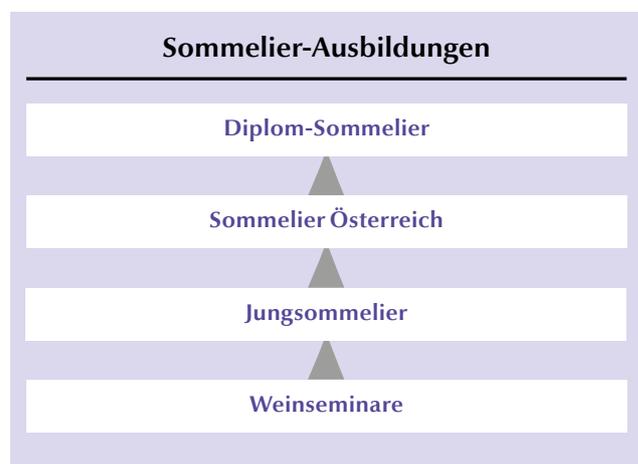
Alles fließt – das wusste schon der griechische Philosoph Heraklit. Als Motto für die Sommelier-Ausbildung bekommt dieser Ausspruch besonderen Charme.

Was 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 Jungsommelier. 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

Diplom-Sommelier

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

IBK Nr 85655.011 13.10.21-03.11.21 Mo-Sa 09.00-17.00

IBK Nr 85655.031 07.02.22-30.03.22 Mo Di 09.00-17.00
fallw. Mi

IBK Nr 85655.021 05.05.22-28.05.22 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 • Führungskräfte-Training • 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 85656.011 24.11.21 Mi 09.00-14.00

IBK Nr 85656.031 04.04.22 Mo 09.00-14.00

IBK Nr 85656.021 14.06.22 Di 09.00-14.00

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

Diplom-Sommelier – Mündliche Prüfung

WIFI-Experten. 8 Std, 198 Euro

IBK Nr 85657.011 01.12.21 Mi 09.00-15.00

IBK Nr 85657.031 08.04.22 Fr 09.00-15.00

IBK Nr 85657.021 22.06.22 Mi 09.00-15.00

TeilnehmerInnen 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

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



WIFI-Experten. 32 Std, 660 Euro 

ONLNr 85658.011 10.02.22-18.02.22 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

Sommelier Österreich

WIFI-Experten. 132 Std, 1890 Euro <small>update land tirol</small>			
IBK Nr 85652.011	11.10.21-02.11.21	Mo-Fr fallw. Sa	09.00-17.00
IBK Nr 85652.021	31.01.22-22.03.22	Mo Di fallw. Mi	09.00-17.00
IBK Nr 85652.031	03.05.22-28.05.22	Mo-Fr	09.00-17.00
LA Nr 85652.601	13.09.21-04.10.21	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 fünf Jahre einschlägige Berufspraxis im Service, Fachhandel oder Weinbau (ein Jahr bei Doppellehre) • Mindestalter 18 Jahre (bei Prüfungsantritt)

Abschluss: Sie schließen mit einer 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 85653.011	18.11.21	Do	09.00-14.00
IBK Nr 85653.021	30.03.22	Mi	09.00-14.00
IBK Nr 85653.031	15.06.22	Mi	09.00-14.00
LA Nr 85653.601	18.10.21	Mo	ab 09.00

Sie 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 85654.011	23.11.21	Di	08.00-14.00
IBK Nr 85654.021	05.04.22	Di	08.00-14.00
IBK Nr 85654.031	21.06.22	Di	08.00-14.00
LA Nr 85654.601	21.10.21	Do	ab 08.00

Voraussetzungen: Teilnahme an der schriftlichen/praktischen Prüfung Sommelier Österreich



Jungsummelier

Jungsummelier

WIFI-Experten. 80 Std, 1045 Euro		update land tirol	LEHRE. FÖRDERN	update land tirol
KB	Nr 85674.401	15.11.21-26.11.21	Mo-Fr	09.00-17.00
KB	Nr 85674.411	25.04.22-06.05.22	Mo-Fr	09.00-17.00
KU	Nr 85674.501	24.01.22-22.02.22	Mo Di	09.00-17.00
LA	Nr 85674.601	11.10.21-22.10.21	Mo-Fr	09.00-17.00
LA	Nr 85674.611	07.06.22-22.06.22	Mo-Fr	09.00-17.00
SZ	Nr 85674.801	25.10.21-11.11.21	Mo-Do	09.00-17.00
SZ	Nr 85674.811	25.04.22-10.05.22	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 Jungsummelier genau richtig für Sie. Hier eignen Sie sich Wein-Wissen von der Pike auf an. Die Ausbildung zum Jungsummelier 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 Jungsummelier-Ausbildung. Sie werden sich jedoch auch mit anderen Getränken wie Spirituosen, Bier, Kaffee, Tee und Fruchtsäften beschäftigen. Und schließlich lernen Sie, Ihre Gäste bei der Wahl ihrer Getränke fachkundig zu beraten.

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

Voraussetzungen: Mindestalter 18 Jahre (Stichtag: Erster Prüfungstag)

„Der Jungsummelier 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



Jungsummelier – Schriftliche Prüfung

WIFI-Experten. 4 Std, 190 Euro	
KB	Nr 85675.401 06.12.21 Mo ab 09.00
KB	Nr 85675.411 13.05.22 Fr ab 09.00
KU	Nr 85675.501 07.03.22 Mo ab 09.00
LA	Nr 85675.601 27.10.21 Mi ab 09.00
LA	Nr 85675.611 27.06.22 Mo ab 09.00
SZ	Nr 85675.801 18.11.21 Do 09.00-13.00
SZ	Nr 85675.811 16.05.22 Mo 09.00-13.00

Zulassungsbedingungen: • Kursbesuch • Mindestalter 18 Jahre (Stichtag: Erster Prüfungstag)

Jungsummelier – Praktische Prüfung

WIFI-Experten. 8 Std, 170 Euro	
KB	Nr 85676.401 09.12.21 Do ab 09.00
KB	Nr 85676.411 16.05.22 Mo ab 09.00
KU	Nr 85676.501 14.03.22 Mo ab 09.00
LA	Nr 85676.601 28.10.21 Do ab 08.00
LA	Nr 85676.611 29.06.22 Mi ab 08.00
SZ	Nr 85676.801 23.11.21 Di 08.15-13.00
SZ	Nr 85676.811 19.05.22 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 85705.011	24.09.21-25.09.21	Fr	14.00-20.30
		Sa	09.00-16.30
IBK Nr 85705.021	19.11.21-20.11.21	Fr	14.00-20.30
		Sa	09.00-16.30
IBK Nr 85705.031	11.03.22-12.03.22	Fr	14.00-20.30
		Sa	09.00-16.30
IBK Nr 85705.041	06.05.22-07.05.22	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: Einführung in das 1x1 des Weins

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

IBK Nr 85718.011	24.09.21	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 85722.011	25.03.22	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 85206.077	26.11.21	Fr	09.00-17.00
LA Nr 85206.607	06.09.21	Mo	09.00-17.00
LA Nr 85206.677	18.01.22	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

Verkauf und Storytelling im Restaurant

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

IBK Nr 85692.077	07.04.22	Do	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.

Mentaltraining für Ihren Erfolg im Tourismus

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

IBK Nr 85205.077	21.04.22	Do	09.00-17.00
KB Nr 85205.407	06.04.22	Mi	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: Juli 2021



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

