

# Tiroler Sommelierschule

## #beagreatsommelier



# Sommelier- Ausbildungen

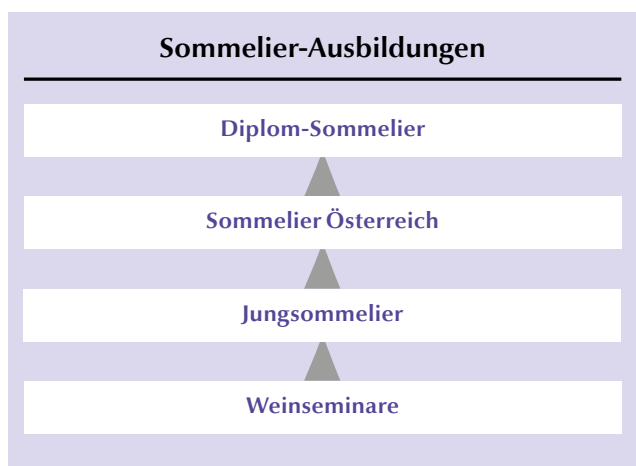
**Alles fließt – das wusste schon der griechische Philosoph Heraklit. Als Motto für die Sommelier-Ausbildung bekommt dieser Ausspruch besonderen Charme.**

**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 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, 1990 Euro 

IBK Nr 85655.013 11.10.23-31.10.23 Mo-Sa 09:00-17:00

IBK Nr 85655.023 05.02.24-26.03.24 Mo Di 09:00-17:00  
fallw. Mi

IBK Nr 85655.033 06.05.24-25.05.24 Mo-Sa 09:00-17:00

Werden Sie zum Spezialisten auf dem Gebiet Wein. Der Diplom Sommelier ist nach dem Sommelier Österreich die höchste Stufe der WIFI-Sommeliarausbildungen. Dieser Lehrgang führt Teilnehmer:innen von der Ausbildung Sommelier Österreich direkt zum Diplom. In gezielten und konzentrierten Einheiten erweitern Sie Ihre Kenntnisse zu den österreichischen Weinen und ergänzen Ihr Wissen zu internationalen Weingebieten und Weinen. Inhalte der Ausbildung zum Diplom Sommelier • 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 und Absolventinnen ein internationales Zeugnis und ein Diplom.



## Diplom-Sommelier – Schriftliche Prüfung und Blindverkostung

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 6 Std, 198 Euro

IBK Nr 85656.013 17.11.23 Fr 09:00-14:00

IBK Nr 85656.023 18.04.24 Do 09:00-14:00

IBK Nr 85656.033 17.06.24 Mo 09:00-14:00

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



## Diplom-Sommelier – Mündliche Prüfung

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

IBK Nr 85657.013 22.11.23 Mi 09:00-15:00

IBK Nr 85657.023 25.04.24 Do 09:00-15:00

IBK Nr 85657.033 25.06.24 Di 09:00-15:00

Teilnehmer:innen 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 Workshop for the A.S.I. International Sommelier Diploma

WIFI-Experten. 16 Std, 420 Euro

IBK Nr 85658.013 13.11.23-14.11.23 Mo Di 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 Diplom 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

*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

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 140 Std, 1990 Euro 

IBK Nr 85652.013 09.10.23-30.10.23 Mo-Sa 09:00-17:00

IBK Nr 85652.023 29.01.24-20.03.24 Mo Di 09:00-17:00

IBK Nr 85652.033 02.05.24-24.05.24 Mo-Sa 09:00-17:00

LA Nr 85652.603 11.09.23-02.10.23 Mo-Fr 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 Weinkennern und -kennerinnen 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 Sommelierausbildung, welche in Österreich angeboten wird. *Inhalte:* • Aufgaben der 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:innen im Weinhandel mit langjähriger Berufserfahrung

*Voraussetzungen:* • Absolventinnen und Absolventen der Jungsommelier-Ausbildung oder • Absolventinnen und Absolventen 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:* Teilnehmer:innen 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

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 6 Std, 198 Euro

IBK Nr 85653.013 16.11.23 Do 09:00-14:00

IBK Nr 85653.023 17.04.24 Mi 09:00-14:00

IBK Nr 85653.033 13.06.24 Do 09:00-14:00

LA Nr 85653.603 18.10.23 Mi ab 09:00

Teilnehmer:innen 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 85654.013 23.11.23 Do 08:00-14:00

IBK Nr 85654.023 24.04.24 Mi 08:00-14:00

IBK Nr 85654.033 20.06.24 Do 08:00-14:00

LA Nr 85654.603 27.10.23 Fr ab 08:00

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



# Jungsommelier

## Jungsommelier

WIFI-Experten. 80 Std, 1160 Euro		update land tirol	LEHRE. FÖRDERN	update land tirol
IBK	Nr 85674.013	19.09.23-06.10.23	Mo-Fr	09:00-17:00
IBK	Nr 85674.023	27.11.23-08.03.24	Mo-Fr	09:00-17:00
KB	Nr 85674.403	06.11.23-16.11.23	Mo-Sa	09:00-17:00
KU	Nr 85674.503	22.01.24-20.02.24	Mo Di	09:00-17:00
LA	Nr 85674.603	05.10.23-18.10.23	Mo-Fr	09:00-17:00/ Start am Do 05.10:23
LA	Nr 85674.613	03.06.24-14.06.24	Mo-Fr	09:00-17:00
LA	Nr 85674.623	11.03.24-22.03.24	Mo-Fr	09:00-17:00
SZ	Nr 85674.803	06.11.23-21.11.23	Mo-Do	09:00-17:00
SZ	Nr 85674.813	08.04.24-24.04.24	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/zur Jung-Sommelier/-Sommelière genau richtig für Sie. Hier eignen Sie sich Wein-Wissen von der Pike auf an. Die Ausbildung zum/zur Jung-Sommelier/-Sommelière 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 angebaut wird. Sie erfahren, was es mit der Sprache auf dem Etikett auf sich hat und welche Gesetze rund um den Wein gelten. Wein ist die Basis der Jungsommelier-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 • Weinbauland Österreich • Weinbeschreibungen • Harmonie von Speisen und Trank • Getränkekunde • Internationale Weinländer und deren Weine • Weinservice Tiroler Sommelierverein

**Voraussetzungen:** Mindestalter 18 Jahre



*„In der Welt des Weins und der Gastronomie sind Wissen und Leidenschaft die Zutaten, die den Geschmack des Erfolgs ausmachen. Mit jeder Ausbildung fügen wir eine neue Nuance hinzu und entdecken unsere Stärken.“*

*Pascal Dinda, Dipl. Sommelier*



## Jungsommelier – Schriftliche Prüfung

WIFI-Experten. 4 Std, 190 Euro	
IBK	Nr 85675.013 17.10.23 Di ab 09:00
IBK	Nr 85675.023 21.03.24 Do ab 09:00
KB	Nr 85675.403 27.11.23 Mo ab 09:00
KU	Nr 85675.503 26.02.24 Mo ab 09:00
LA	Nr 85675.603 30.10.23 Mo ab 09:00
LA	Nr 85675.613 26.06.24 Mi ab 09:00
LA	Nr 85675.623 28.03.24 Do ab 09:00
SZ	Nr 85675.803 30.11.23 Mi 09:00-13:00
SZ	Nr 85675.813 30.04.24 Mo 09:00-13:00

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



## Jungsommelier – Praktische Prüfung

WIFI-Experten. 8 Std, 190 Euro	
IBK	Nr 85676.013 17.10.23 Di 10:30-16:00
IBK	Nr 85676.023 21.03.24 Do 10:30-16:00
KB	Nr 85676.403 04.12.23 Mo ab 09:00
KU	Nr 85676.503 04.03.24 Mo ab 09:00
LA	Nr 85676.603 30.10.23 Mo ab 11:00
LA	Nr 85676.613 26.06.24 Mi ab 11:00
LA	Nr 85676.623 28.03.24 Do ab 11:00
SZ	Nr 85676.803 30.11.23 Do 08:15-13:00
SZ	Nr 85676.813 30.04.24 Di 08:15-13:00

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



# Weinseminare

## Basisseminar für Weinliebhaber

WIFI-Experten. 13 Std, 280 Euro

IBK Nr 85705.013	22.09.23-23.09.23	Fr 14:00-20:30 Sa 09:00-16:30
IBK Nr 85705.023	17.11.23-18.11.23	Fr 14:00-20:30 Sa 09:00-16:30
IBK Nr 85705.033	08.03.24-09.03.24	Fr 14:00-20:30 Sa 09:00-16:30
IBK Nr 85705.043	03.05.24-04.05.24	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 typischer österreichischer Weine Eine kleine Abschlussprüfung beschließt das Basisseminar und berechtigt zum Besuch des weiterführenden Aufbau-seminars 1. Bei diesem Seminar handelt es sich um eine Kooperationsveranstaltung mit der Weinakademie Österreich. .



## Basisseminar Wein „Erste Hilfe Seminar“ in Ihrem Haus

WIFI-Experten

Termin nach Absprache

Wenn Ihre Mitarbeiter noch zu wenig über die Welt des Weines wissen, dann können sie nicht immer erfolgreich beraten und verkaufen. Dieses Weinseminar bietet in dieser Hinsicht ‚Erste Hilfe‘ und die Möglichkeit Ihre Mitarbeiter auf Basis des Weinangebotes in Ihrem Haus zu schulen.

**Inhalte:** • Mit allen Sinnen Wein verkosten • Weinland Österreich • Weinbau und Kellertechnik • Professionelle Weinbeschreibung und Begleitung • Weinservice • Harmonielehre

## Tiroler Genussakademie: Geniale Weine aus Österreich

WIFI-Experten. 4 Std, 139 Euro

IBK Nr 85722.013 15.03.24 Fr 18:00-21:45

Von erfrischenden Weißweinen bis hin zu kraftvollen Rotweinen bietet Österreich eine breite Palette von Sorten an, die für jeden Geschmack geeignet sind. Österreichs Weine passen perfekt zu einer Vielzahl von Gerichten und sind die perfekte Ergänzung für Ihre nächste Dinnerparty oder ein gemütliches Abendessen zu Hause. Besuchen Sie unsere Genussakademie und genießen Sie einen Hauch der österreichischen Weinkultur.



# Führungskräfte-Akademie

## Beschwerdekultur im Tourismus

WIFI-Experten. 8 Std, 240 Euro

IBK Nr 85206.013	06.12.23	Mi	09:00-17:00
KB Nr 85206.403	10.06.24	Mo	09:00-17:00
KU Nr 85206.503	18.09.23	Mo	09:00-17:00
LA Nr 85206.603	05.09.23	Di	09:00-17:00
LA Nr 85206.613	24.06.24	Mo	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 Konflikt-schleife • Dramaturgie einer Beschwerde • Die Schuldfrage • Meinen Anteil an der Situation erkennen • Auswirkungen erkennen • Lösungen erarbeiten • Verhaltenstraining Nach diesem Seminartag erhalten Unternehmer:innen wie auch Mitarbeiter:innen in der Gastronomie und Hotellerie eine veränderte Einstellung zu Beschwerden und eine andere Gesprächskultur. Diese Chance gilt es zu nützen!

**Zielgruppe:** Unternehmer:innen wie auch Mitarbeiter:innen in der Gastronomie und Hotellerie



## Mentaltraining für Ihren Erfolg im Tourismus

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 240 Euro

IBK Nr 85205.013	27.09.23	Mi	09:00-17:00
------------------	----------	----	-------------

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



## Storytelling und Verkauf im Restaurant

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 240 Euro

IBK Nr 85692.013	13.03.24	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-Verkäufer:in, der/die mit Begeisterung berät und verkauft.



#### 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 2023*



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

