



TIROLER
SOMMELIER
VEREIN

TIROLER
SOMMELIER
SCHULE



Tiroler Sommelierschule

#beagreatsommelier

WIFI. Wissen Ist Für Immer.

tirol.wifi.at/sommelier

Sommelier-Ausbildungen

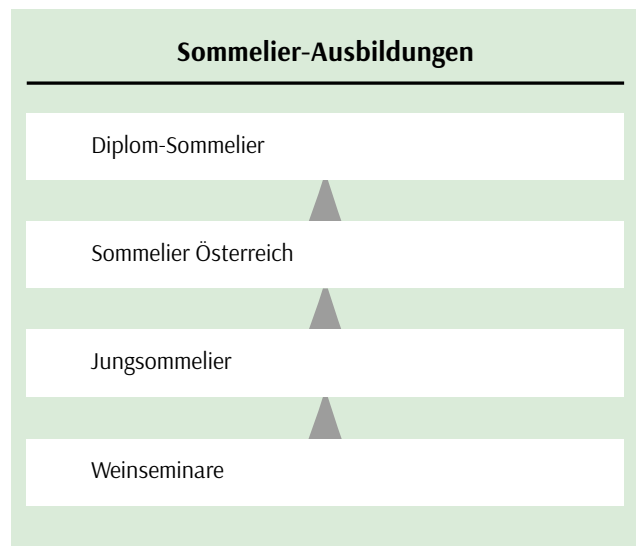


Was nützt der beste Ferrari, wenn sein:e Besitzer:in bei den Reifen spart und der Grip in den Kurven fehlt? Was ist die schönste Spiegelreflexkamera wert, wenn ein günstiges Objektiv das Ergebnis trübt? Was hilft die exklusivste Besichtigungstour, wenn der/die Reiseleiter:in vor allem mit Wissenslücken 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/einer Reiseleiter:in durch die Welt des Genusses. Er ist ein:e Mitarbeiter:in mit Stil, fernab des mittlerweile inflationär gebrauchten Begriffes „Lifestyle“. Diese feinsinnigen Kompetenzen benötigen die entsprechende Schulung und Entwicklung.

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




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 Teilnehmenden 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, 2040 Euro 

IBK	Nr 85655.014	09.10.24-29.10.24	Mo-Sa	09:00-17:00
IBK	Nr 85655.024	07.05.25-27.05.25	Mi-Sa	09:00-17:00
			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 • 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 und Absolventinnen ein internationales Zeugnis und ein Diplom.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856554 oder einfach QR-Code scannen.

„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

Diplom-Sommelier – Mündliche Prüfung

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

IBK	Nr 85657.014	27.11.24	Do	09:00-15:00
IBK	Nr 85657.024	24.06.25	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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856574 oder einfach QR-Code scannen.

Diplom-Sommelier – Schriftliche Prüfung und Blindverkostung

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

IBK	Nr 85656.014	21.11.24	Fr	09:00-14:00
IBK	Nr 85656.024	17.06.25	Di	09:00-14:00

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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856564 oder einfach QR-Code scannen.




Sommelier Österreich

„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

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 140 Std, 2040 Euro 

IBK	Nr 85652.014	07.10.24-25.10.24	Mo-Sa	09:00-17:00
IBK	Nr 85652.024	27.01.25-19.03.25	Mo Di	09:00-17:00
IBK	Nr 85652.034	05.05.25-28.05.25	Mo-Sa	09:00-17:00
LA	Nr 85652.604	16.09.24-07.10.24	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.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856524 oder einfach QR-Code scannen.

Sommelier Österreich – Schriftliche Prüfung und Blindverkostung

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

IBK	Nr 85653.014	20.11.24	Do	09:00-14:00
IBK	Nr 85653.024	03.04.25	Do	09:00-14:00
IBK	Nr 85653.034	16.06.25	Mo	09:00-14:00
LA	Nr 85653.604	18.10.24	Fr	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.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856534 oder einfach QR-Code scannen.

Sommelier Österreich – Mündliche Prüfung und Weinservice

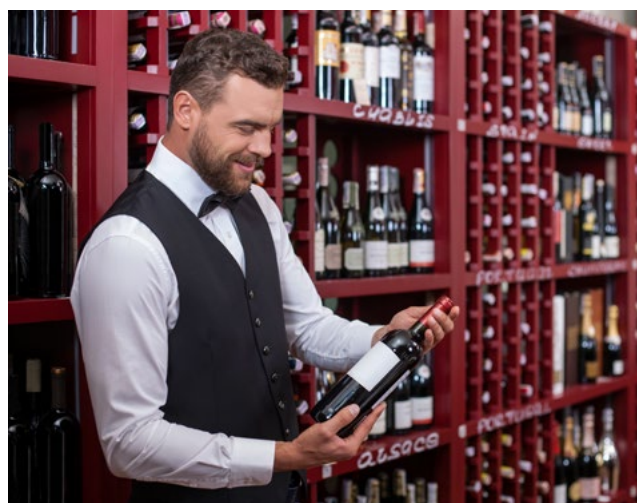
Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 198 Euro

IBK	Nr 85654.014	26.11.24	Mi	08:00-14:00
IBK	Nr 85654.024	09.04.25	Mi	08:00-14:00
IBK	Nr 85654.034	23.06.25	Mo	08:00-14:00
LA	Nr 85654.604	24.10.24	Do	ab 08.00

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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856544 oder einfach QR-Code scannen.



Jungsommelier

„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

WIFI-Experten. 80 Std, 1210 Euro		update land tirol	LEHRE. FÖRDERN
IBK	Nr 85674.014	25.11.24-06.12.24	Mo-Fr 08:00-17:00
IBK	Nr 85674.024	26.05.25-06.06.25	Mo-Fr 08:00-17:00 1x Sa 09:00-17:00
KB	Nr 85674.404	23.09.24-04.10.24	Mo-Fr 09:00-17:00
KU	Nr 85674.504	17.03.25-28.03.25	Mo-Fr 09:00-17:00
LA	Nr 85674.604	14.10.24-25.10.24	Mo-Fr 09:00-17:00
LA	Nr 85674.614	13.01.25-17.03.25	Mo 09:00-17:00
LA	Nr 85674.624	02.06.25-16.06.25	Mo-Fr 09:00-17:00
SZ	Nr 85674.804	04.11.24-19.11.24	Mo-Do 09:00-17:00
SZ	Nr 85674.814	07.04.25-23.04.25	Mo-Do 09:00-17:00
LZ	Nr 85674.904	31.03.25-15.04.25	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 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 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 Kellertechnik • Weinbauland Österreich • Weinbeschreibungen • Harmonie von Speisen und Trank • Getränkekunde • Internationale Weinsländer und deren Weine • Weinservice Tiroler Sommelierverein
Voraussetzungen: Mindestalter 18 Jahre (Stichtag: Erster Prüfungstag)



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856744 oder einfach QR-Code scannen.

Jungsommelier – Schriftliche Prüfung

WIFI-Experten. 4 Std, 190 Euro				
IBK	Nr 85675.014	18.12.24	Mi	09:00-11:00
IBK	Nr 85675.024	18.06.25	Mi	09:00-11:00
KB	Nr 85675.404	09.10.24	Mi	ab 09:00
KU	Nr 85675.504	02.04.25	Mi	ab 09:00
LA	Nr 85675.604	18.11.24	Mo	ab 09:00
LA	Nr 85675.624	26.06.25	Do	ab 09:00
LA	Nr 85675.634	24.03.25	Mo	ab 09:00
SZ	Nr 85675.804	28.11.24	Do	09:00-13:00
SZ	Nr 85675.814	30.04.25	Mi	09:00-13:00
LZ	Nr 85675.904	24.04.25	Mi	09:00-11:00

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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856754 oder einfach QR-Code scannen.

Jungsommelier – Praktische Prüfung

WIFI-Experten. 8 Std				
IBK	Nr 85676.014	18.12.24	Mi	11:00-16:00
IBK	Nr 85676.024	18.06.25	Mi	11:00-16:00
KB	Nr 85676.404	10.10.24	Do	ab 09:00
KU	Nr 85676.504	09.04.25	Mi	ab 09:00
LA	Nr 85676.604	18.11.24	Mo	ab 11:00
LA	Nr 85676.624	26.06.25	Mo	ab 11:00
LA	Nr 85676.634	24.03.25	Mo	ab 11:00
SZ	Nr 85676.804	28.11.24	Do	10:00-15:00
SZ	Nr 85676.814	30.04.25	Mi	10:00-15:00
LZ	Nr 85676.904	24.04.25	Mi	ab 11:00

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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856764 oder einfach QR-Code scannen.

Weinseminare

Basisseminar für Weinliebhaber

WIFI-Experten. 13 Std, 299 Euro

IBK Nr 85705.014	27.09.24-28.09.24	Fr	14:00-20:30
		Sa	09:00-16:30
IBK Nr 85705.024	15.11.24-16.11.24	Fr	14:00-20:30
		Sa	09:00-16:30
IBK Nr 85705.034	07.03.25-08.03.25	Fr	14:00-20:30
		Sa	09:00-16:30
IBK Nr 85705.044	09.05.25-10.05.25	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 1. Bei diesem Seminar handelt es sich um eine Kooperationsveranstaltung mit der Weinakademie Österreich.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/857054 oder einfach QR-Code scannen.

Tiroler Genussakademie: Einführung in das 1x1 des Weins

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 4 Std, 139 Euro

IBK Nr 85718.014	18.10.24	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 - außerdem erfahren Sie, welches Glas zu welchem Wein passt und die Antworten auf die wichtigsten Fragen rund um die richtige Genusskultur.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/857184 oder einfach QR-Code scannen.

Tiroler Genussakademie: Geniale Weine aus Österreich

WIFI-Experten. 4 Std, 139 Euro

IBK Nr 85722.014	14.03.25	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.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/857224 oder einfach QR-Code scannen.



Führungskräfte-Akademie

Beschwerdekultur im Tourismus

WIFI-Experten. 8 Std

IBK	Nr 85206.014	11.12.24	Mi	09:00-17:00
KB	Nr 85206.404	03.06.25	Di	09:00-17:00
KU	Nr 85206.504	14.11.24	Do	09:00-17:00
LA	Nr 85206.604	03.09.24	Di	09:00-17:00
LA	Nr 85206.614	27.05.25	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 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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/852064 oder einfach QR-Code scannen.

Storytelling und Verkauf im Restaurant

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 250 Euro

IBK	Nr 85692.014	12.03.25	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.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856924 oder einfach QR-Code scannen.



Mentaltraining für Ihren Erfolg im Tourismus

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std

IBK	Nr 85205.014	26.09.24	Do	09:00-17:00
LA	Nr 85205.604	11.10.24	Fr	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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/852054 oder einfach QR-Code scannen.

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.



Für Sie da:

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Kursangebote, Anmeldung und Organisation

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 2024



Direkt zu den Kursen oder unter
tirol.wifi.at/sommelier