



Beilage zum Bulletin des Zentralsekretariats SVB	Dezember 2001	
Gastgewerbe, Hotellerie		9220

Quelle: Ausbildungsunterlagen

Weiterbildung als Sommelier bzw. Sommelière

Die Schweizerische Fachschule für Sommeliers und Weinkenner in Zürich bietet einen Fernkurs mit Tagesseminaren in Weinkunde an. Dieser richtet sich an Personen mit Vorkenntnissen aus dem Gastronomie- oder Hotelleriebereich sowie an Weinhändler/innen und Hobbyweinkenner, welche ihr Fachwissen vertiefen möchten.

Inhalt

- Weingesetze • Weinbau • Kellerwirtschaft und Weinbereitung • Verkaufspsychologie • Rhetorik und Diskussionstechnik • Weinbeurteilung und Degustationstechniken • Gourmet-, Aperitif- und Digestifkunde • Getränkekunde • Weinservice • Marketing
- Exkursionen in Schweizer Weingebiete und Kellereien, kurze Studienreisen in ausländische Weingebiete
- Personen, die ein Diplom anstreben und über keine Berufspraxis als Sommelier verfügen, absolvieren spätestens im 3. Semester ein Berufspraktikum in einem durch die Schulleitung anerkannten Gastronomie- oder Hotelbetrieb.
- Diplomarbeit

Dauer und Unterrichtsform

2 Jahre berufsbegleitend, hauptsächlich als Fernunterricht mit zusätzlichen Referaten über aktuelle Fachthemen und Workshops.

Voraussetzungen

Grundkenntnisse über Wein, Weinbereitung, Weinbau und Weinservice werden schriftlich geprüft. Die Prüfungsgebühren betragen Fr. 45.--.

Beginn

1. März 2002

Abschluss

Die Teilnehmenden legen nach einem Jahr eine Prüfung als Weinkenner/innen ab.

Nach zwei Jahren sind folgende zwei Abschlüsse möglich:

- Sommelier, Sommelière ohne Zusatz. Empfohlen z.B. für Weinhändler/innen.
- Sommelier, Sommelière mit Diplomabschluss SFS für Fachleute im Gastgewerbe. Dieses Diplom ist anerkannt durch die Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP) und der Association Suisse des Sommeliers Internationale (ASI).

Kosten

Fr. 800.— pro Semester

Kontakt

Schweiz. Fachschule für Sommeliers und Weinkenner SFS

Werdstrasse 34

8004 Zürich

Tel. 01 242 02 33

Fax 01 241 75 85

E-Mail: bruno-thomas@bluewin.ch