DEUTSCHE WEIN- UND SOMMELIERSCHULE®
Koblenz · Berlin · München · Hamburg · Würzburg

Anforderungsprofil Praktikum
gemäß RV vom 06.11. 2009 § 6 Abs. 2, Nr. 2

1.) Geprüfter Sommelier IHK Fachrichtung: Gastronomie

Abgestimmte Ausführungsregelung zur RV § 6 Abs. 2, Nr. 2 (2), 1.

1. Zur Vorbereitung auf den Prüfungsteil der Praktischen Prüfung ist in der Fachrichtung Gastronomie ein Praktikum von mindestens 140 Stunden in einem Weingut abzuleisten.

2. Der Prüfungsteilnehmer wählt sein Weingut eigenständig. Auf Wunsch werden von Seiten der Deutschen Wein- und Sommelierschule Vorschläge unterbreitet.

3. Ziel des Praktikums soll die Kenntnis der wesentlichen Aspekte der Arbeit eines Winzers sein. Dazu gehören insbesondere Weinbau, Kellertechnik, Marketing und Vertrieb.

4. Handlungsfelder im Bereich Weinbau: Je nach Jahreszeit sollen die Teilnehmer mit den anfallenden Arbeiten im Weinberg und deren botanischen Grundlagen vertraut gemacht werden – Rebschnitt, Laubarbeit, Pflanzen, Ausdünnen, grüne Lese, technologischer bzw. physiologischer Traubenreife und Erntemaßnahmen (Handlese, Maschinenlese).

5. Handlungsfelder im Bereich Kellerwirtschaft: Je nach Jahreszeit sollen die Teilnehmer mit den technologischen Möglichkeiten moderner Kellertechnik und deren chemischen bzw. mikrobiologischen Grundlagen vertraut gemacht werden: (Schonende) Traubenannahme, Weißweinbereitung, Rotweinbereitung, Maischen, Mostbehandlung, Schwefelung, Vorklärung, Trennen, Alkoholische Gärung, Reinzuchthefegärung, Spontanvergärung, Biologischer Säureabbau, Ausbauverfahren, Schönen, Filtrieren, Flaschenverschlüsse und Flaschenabfüllung.

6. Handlungsfelder im Bereich Vertrieb: Verpackung, Logistik, Versand, Auftragsannahme und Auftragsabwicklung,

7. Handlungsfelder im Bereich Marketing: Marketing-Mix, Kommunikationswege, Produkt- und Sortimentspolitik, Preispolitik, Kalkulationen.

2.) Geprüfter Sommelier IHK Fachrichtung: Handel

Abgestimmte Ausführungsregelung zur RV § 6 Abs. 2, Nr. 2 (2), 2.

1. Zur Vorbereitung auf den Prüfungsteil der Praktischen Prüfung ist in der Fachrichtung Gastronomie ein Praktikum von mindestens 140 Stunden in abzuleisten.

2. Davon soll mindestens die Hälfte in einem gastronomischen Betrieb, der verbleibende Rest in einem Weingut abgeleistet werden.

3. Ziel des Praktikums soll die Kenntnis der wesentlichen Aspekte der Arbeit eines Winzers sein und des Services am Gast sein. Dazu gehören insbesondere Weinbau, Kellertechnik, Marketing und Vertrieb.

4. Zu den wesentlichen Aspekten der Arbeit eines Winzers gehören die bereits in 1. Geprüfter Sommelier IHK Fachrichtung: Gastronomie genannten Handlungsfelder:

   (1) Handlungsfelder im Bereich Weinbau: Je nach Jahreszeit sollen die Teilnehmer mit den anfallenden Arbeiten im Weinberg und deren botanischen Grundlagen vertraut gemacht werden – Rebschnitt, Laubarbeit, Pflanzen, Ausdünnen, grüne Lese, technologischer bzw. physiologischer Traubenreife und Erntemaßnahmen (Handlese, Maschinenlese).
   (2) Handlungsfelder im Bereich Kellerwirtschaft: Je nach Jahreszeit sollen die Teilnehmer mit den technologischen Möglichkeiten moderner Kellertechnik und deren biochemischen bzw. mikrobiologischen Grundlagen vertraut gemacht werden: (Schonende) Traubenannahme, Weißweinbereitung, Rotweinbereitung, Maischen, Mostbehandlung, Schwefelung, Vorklärung, Trennen, Alkoholische Gärung, Reinzuchthefegärung, Spontanvergärung, Biologischer Säureabbau, Ausbauverfahren, Schönen, Filtrieren, Flaschenverschlüsse und Flaschenabfüllung.
   (3) Handlungsfelder im Bereich Vertrieb: Verpackung, Logistik, Versand, Auftragsannahme und Auftragsabwicklung,
   (4) Handlungsfelder im Bereich Marketing: Marketing-Mix, Kommunikationswege, Produkt- und Sortimentspolitik, Preispolitik, Kalkulationen

5. Zu den wesentlichen Aspekten des Services am Gast gehören die folgenden Handlungsfelder:

(1) Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
(2) Arbeitsplanung, Mise en Place
(3) Servieren von Speisen, Ausheben von Speisen
(4) Aufdecken und Eindecken
(5) Servicearten
(6) Servieren von Getränken
(7) Gläser tragen, eindecken und abräumen
(8) Flaschen tragen, öffnen und einschenken
(9) Öffnen von Weinflaschen
(10) Dekantieren
(11) Öffnen von Sekt- und Champagnerflaschen

(12) Einschenken von Getränken
(13) Ausschanktemperaturen für Wein
(14) Menükarte und/oder Weinkarte entwerfen
(15) Gästerechnungen erstellen und abrechnen

6. Der Praktikumsteil Gastronomie sollte in der gehobenen Gastronomie absolviert werden (Sterne Gastronomie, JRE-Betrieb, o.ä.). und kann nach Rücksprache mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule auch in einem Weingut mit einem sichtbaren gastronomischen Bezug stattfinden.

Koblenz, im November 2009

i A. Bernhard Meiser

Stv. Leiter Abteilung Aus- und Weiterbildung