



SOMMELIER TRAINEE PROGRAMM

Intensive, praxisnahe Förderung für junge Nachwuchskräfte mit dem Abschluss:

VERBANDSGESPRÜFTER JUNIOR SOMMELIER

DIE IDEE

- Förderung junger Nachwuchskräfte
- Erhaltung und Erhöhung des Ausbildungs- und Wissensstandes der in Deutschland tätigen Weinfachleute in der Gastronomie
- Vermittlung von umfangreichem Zusatzwissen

DAS PROGRAMM

am Bsp. des zweitägigen Trainingsseminars

- Sensorikproben aus verschiedenen Anbaugebieten
- Vermählung von Speise und Wein: Theorie und Praxis in Form eines Abendmenüs
- Darstellen einer Wettbewerbssituation: Prüfung von Fachwissen anhand von Wettbewerbsfragebögen
- Rollenspiel zum täglichen Umgang mit dem Gast: Dekantieren, Beratungsgespräch, Weinempfehlung (inkl. Videoaufnahme und Analyse)

DIE VORAUSSETZUNGEN

- Ausbildung im Hotelfach- und/ oder Gastronomie-Gewerbe oder vergleichbare Qualifikation
- Einschlägige Vorkenntnisse in „weinfachlicher“ Hinsicht
- Vertragsabschluss zwischen Trainee und Sommelier-Union Deutschland e.V. mit den Bedingungen zur Programm-Durchführung

DIE ANFORDERUNGEN IM DETAIL

- Mitgliedschaft in der Sommelier-Union Deutschland e.V.
- Teilnahme an mindestens zweimal zwei Tagen Trainingsseminar pro Jahr
- Teilnahme an mindestens einer Weinreise pro Jahr (eigene Kostenbeteiligung, organisiert von der Sommelier-Union)
- Teilnahme an mindestens einer Trainee-Reise pro Jahr (organisiert von der Sommelier-Union)
- Teilnahme an mindestens zwei Wettbewerben innerhalb der drei Jahre (national oder international)
- Aktive Mitarbeit im Verband, z. B. Organisation von Regionalveranstaltungen auf der ProWein und ProWein Party, bei Jahreshauptversammlungen etc.

DIE KOSTEN

- Vertragsdauer drei Jahre
- Kosten pro Jahr 220,- Euro

VERBANDSPRÜFUNG DER SOMMELIER-UNION

Aufwertung und Abgrenzung des Berufsbildes „Sommelier“ mit dem Abschluss:

VERBANDSGEPRÜFTER SOMMELIER

DIE IDEE

- Klare Strukturierung der Berufsbezeichnung Sommelier
- Einheitliche und für die Öffentlichkeit transparente Definition und Darstellung der Berufsanforderungen
- Abgrenzung gegenüber anders qualifizierten Nutzern der Bezeichnung Sommelier

DIE PRÜFUNG

- Mind. ein Prüfungstermin pro Jahr
- Zwei Prüfungsteile: Theorie (allgemein und in Bezug auf die Praxis) sowie Praxis
- Eigenständige Bewertung beider Teile, Wiederholung nur im nicht bestandenen Teil
- Anforderungen der Prüfung sind mit denen der Trophée Ruinart Deutschland vergleichbar und liegen in jedem Fall über dem Prüfungsniveau der Sommelier-Schulen
- Der Titel „Verbandsgeprüfter Sommelier“ wird bei Bestehen der Prüfung verliehen und ist personengebunden
- Die Sommelier-Union Deutschland e.V. behält sich vor, bei Missbrauch des Titels tätig zu werden
- Möglichkeit der direkten Prüfungszulassung zum „Master Sommelier“ des Institutes „Court of Master Sommeliers“ in London ohne die beiden ersten Stufen „Introductory/Advanced Sommelier Course“

DIE VORAUSSETZUNGEN

- Mindestens fünf Jahre Berufserfahrung als Sommelier in der Gastronomie
- Einjährige Mitgliedschaft bei der Sommelier-Union Deutschland e.V.
- Nachweis von Qualifikationen und Kenntnissen in berufsspezifischen Bereichen mit Bestätigung durch eine fachkompetente Person oder entsprechende Zeugnisse
- Prüfung der Zulassungskriterien durch eine Kommission des Verbandes

DIE KOSTEN

- Prüfungsgebühr 480,- Euro (inkl. evtl. Übernachtung, Proben, Verpflegung, Prüfungsunterlagen; exkl. Anreisekosten)

Den Titel „Verbandsgeprüfter Sommelier“ dürfen folgende Personenkreise ohne Prüfung tragen:

Jurymitglied Guy Bonnefoit, Master Sommeliers, Masters of Wine, Weltmeister der Sommeliers, Gewinner der Trophée Ruinart und Halbfinalisten der Trophée Ruinart Europe

SOMMELIER DOZENTENPROGRAMM

Weiterbildung der Lehrkräfte für ein optimales Ausbildungsniveau mit dem evtl. Abschluss:

VERBANDSGEPRÜFTER SOMMELIER DOZENT

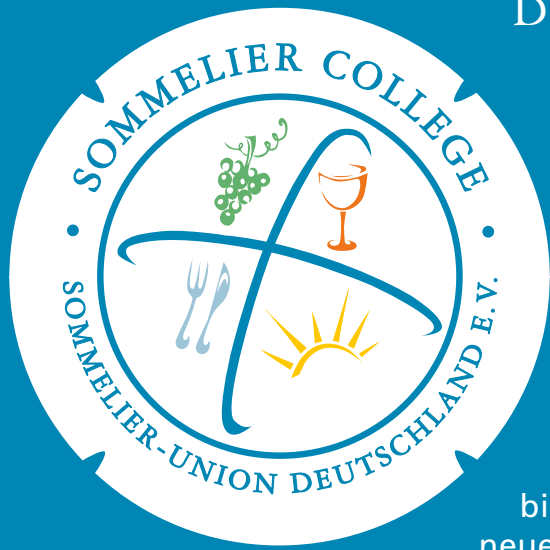
DIE IDEE

- Investition in die Zukunft
- Erfahrungen austauschen und weitergeben
- Über Berufs- und Hotelfachschullehrer das Ausbildungsniveau erhöhen
- Theorie an den Berufs- und Hotelfachschulen an aktuelle Themen anpassen und durch Praxis-Wissen aufwerten
- Unterschiede der Schulpläne in einzelnen Bundesländern ausgleichen

DIE UMSETZUNG

- Lehrern die Möglichkeit der eigenen Weiterbildung geben
- Neue Erkenntnisse und Veränderungen ohne Zeit- und Informationsverlust direkt an Lehrer und Auszubildende weitergeben
- Die Sommelier-Union Deutschland e.V. tritt als beratender Partner der Schulen auf und bringt Praxiserfahrung qualifizierter Fachleute mit ein
- Enge Zusammenarbeit mit IHK und GAD
- Erste Pilotprojekte starten in Kürze

DREI IDEEN UNTER EINEM DACH



Die Sommelier-Union Deutschland e.V. bündelt ihre gesamten Weiterbildungs- und Qualifizierungsmaßnahmen des Verbandes und vereint sie unter einem Dach: dem Sommelier College. Darunter gehören das Nachwuchsförderprogramm, das 2001 an den Start gegangen ist und sich ab sofort „Sommelier Trainee Programm“ nennt, sowie der „Verbandsgeprüfte Sommelier“. In Planung ist außerdem das „Sommelier Dozentenprogramm“, das Berufs- und Hotelfachschullehrern die Möglichkeit der Weiterbildung bietet. Kommen Sie mit auf neuen Wegen zu neuem Wissen: Steigen Sie ein ins Sommelier College.



Unsere Partner:

Sommelier-Union Deutschland e.V. Geschäftsstelle
Heike Broek, Hauptstr. 8, D-Freudenberg, Tel. 096 27-92 46 42, Fax 096 27-92 49 764

SOMMELIER-UNION
DEUTSCHLAND E.V.
VEREINIGUNG DER WEINFACHLEUTE
IN DER GASTRONOMIE



NEUE WEGE, NEUES WISSEN.

