



**PROFESSIONELL
LERNEN**

**WEIN
ERLEBEN**



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

**FORTBILDUNG
WEINSEMINARE**



INHALT

VORWORT	3
AHRTAL-ERLEBNIS-SEMINAR	4
DER WEIN-SENSORIK-KURS	5
KULTWEINE DER AHR	6
ALLES, WAS PRICKELT	7
INDIVIDUELLES AHRTAL-ERLEBNIS FÜR KLEINE UND GROSSE GRUPPEN	9
DIE BUNKER-WEINPROBE	10
DER BUNKER-WEINSPAZIERGANG	11
WINZERBESUCH MIT ERLEBNIS-DINNER	12
IWI-ZERTIFIKAT ZUM WEINKENNER · MODUL 1 - BASIC	13
IWI-ZERTIFIKAT ZUM WEINKENNER · MODUL 2 - ADVANCED	14
IWI-ZERTIFIKAT ZUM WEINKENNER · MODUL 3 - PROFESSIONAL	15
IWI-GEPRÜFTE/R COMMIS SOMMELIÈRE/IER	16
GEPRÜFTE/R SOMMELIÈRE/SOMMELIER (SU) - PRÜFUNG	18
GEPRÜFTE/R SOMMELIÈRE/SOMMELIER (SU) - VORBEREITUNG AUF DIE PRÜFUNG	19
IWI-GEPRÜFTE/R WINE EVENT MANAGERIN/ER	20
CATERING-MANAGERIN/ER	22
UNSERE LEISTUNGEN	23
WIR ÜBER UNS	24
ALLGEMEINE GESCHÄFTS- UND TEILNAHMEBEDINGUNGEN	25
ANMELDEFORMULAR	26





Wein ist seit vielen Jahren im Trend. Verbindet man doch gerne ein kulturelles Ereignis, ein perfektes Candle-Light-Dinner oder einfach nur das verführerische Aroma eines guten Tropfens aus deutschen Anbaugebieten, Europas Weinlagen oder der Neuen Welt mit Genuss und Entspannung.

Wein ist vielfältig, facettenreich und auch ein wenig kompliziert. Wen wundert es, dass Weinliebhaber, Mitarbeiter der Gastronomie und der Weinbranche mehr als nur das exzellente Geschmackserlebnis wünschen. Das International Wine Institute widmet sich mit seinen Erlebnis-seminaren und berufsbegleitenden Weiterbildungsangeboten speziell diesen Zielgruppen und vermittelt professionell und praxisnah Wissen über aktuelle Themen, weinrechtliche Bedeutungen und internationale Standards.

Unsere im Weinanbaugebiet Ahr gelegene Schulungsinstitution bietet ein informatives und erlebnisorientiertes Programm. Fachpraktische Dozenten, modernes Equipment, bekannte Gästeführer und erfolgreiche Winzer sorgen für abwechslungsreiche, kurzweilige und geschmackvolle Stunden.

Wir stellen uns einem kontinuierlichen Qualitätsmanagement und sind als einer der wenigen Bildungsanbieter in Europa gemäß DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert.

Testen Sie unsere Bildungsqualität und unser Wein-Infotainment:

Wir werden Sie begeistern!

Herzliche Grüße aus dem wunderschönen Ahrtal,

Ihr


Alexander A. Kohnen



AHRTAL-ERLEBNIS-SEMINAR MIT WEINBERGWANDERUNG UND PICKNICK

Mit einer kleinen Einführung in die Weinsensorik beginnen wir den Seminartag. Wir schulen Ihre Sinne an einem Aromenparcours, schärfen Ihren Geschmack und zeigen Ihnen auf, wie ein Wein fachgerecht beurteilt wird. Anschließend stellen wir Ihnen in einem Vortrag das Weinland Deutschland vor, wobei das Augenmerk natürlich auf unserer Region liegt.

Eine Verkostung von fünf Rotweinen vertieft das gelernte sensorische Wissen. Mit dem Picknickrucksack geht es nun durch die Weinbergs-lage „Ahrweiler Rosenthal“. Wir erklären Ihnen die Arbeiten des Winzers im „Wingert“, zeigen die unterschiedlichen Rebsorten und ihre Erziehungsmethoden auf und diskutieren über den Begriff „Terroir“ in einer der schönsten Wein-kulturlandschaften Deutschlands.

Eine kleine Vesper mit regionalen Spezialitäten,

Wein und Mineralwasser an der Winzerkapelle stärkt Ihr Wohlbefinden bei schönster Aussicht auf die Stadt Ahrweiler.

Auf dem Rückweg durch das malerische Städtchen Ahrweiler informieren wir Sie über dessen Gründungszeit im 13. Jahrhundert und zeigen Ihnen verträumte Fachwerkhäuser, Wallgraben und Stadttore.



ZIELGRUPPE	Weinliebhaber und Einsteiger
TEILNEHMERZAHL	Maximal 18 Personen
GEBÜHREN	129,00 € inkl. MwSt.
TERMINE	11.00 - 16.30 Uhr Sonntag, 01.04.2012 Sonntag, 20.05.2012 Sonntag, 01.07.2012 Sonntag, 23.09.2012 Sonntag, 07.10.2012 Sonntag, 28.10.2012 Sonntag, 04.11.2012

AUF EINEN BLICK

Kleiner Sensorikkurs | Aromenparcours | Vortrag „Weinbaugebiet Ahr“ | Weinverkostung von fünf Weinen | Mineralwasser im Seminarraum | Seminarunterlagen | ca. 7 km geführte Weinwanderung | Picknick im Weinberg inkl. Getränke | geführte Stadtbesichtigung

Wir übernehmen für selbstverschuldete Unfälle während der Wanderung keine Haftung. Bitte nehmen Sie festes Schuhwerk mit und beachten Sie unsere AGBs.

ZIELGRUPPE	Weinliebhaber und Einsteiger
TEILNEHMERZAHL	Maximal 18 Personen
GEBÜHREN	129,00 € inkl. MwSt.
TERMINE	9.00 - 16.30 Uhr Samstag, 17.03.2012 Samstag, 14.04.2012 Samstag, 19.05.2012 Samstag, 30.06.2012 Samstag, 22.09.2012 Samstag, 06.10.2012 Samstag, 27.10.2012 Samstag, 17.11.2012

AUF EINEN BLICK

Vortrag „Grundlagen der Weinsensorik“ | Aromenparcours | Geschmacksempfindlichkeitstest | systematische Weinverkostung | IWI-Degustationsblatt | neun rebsortentypische Weine | Mineralwasser im Seminarraum | Snack- und Teepause | Kursunterlagen | Teilnahmebestätigung

DER WEIN-SENSORIK-KURS

DIE GÜTE EINES WEINES RICHTIG BEURTEILEN

Über Geschmack lässt sich bekannterweise nicht streiten - oder doch? Für viele wein- und genussorientierte Menschen ist die sensorische Weinbeschreibung von Winzern und Weinexperten zunächst ein Rätsel. Oft ist die Beschreibung des eigenen sensorischen Eindrucks auch eine Hemmschwelle. Warum schmeckt der Wein so gut? Was rieche ich hier? Hat der Wein einen Fehler? Nur einige Fragen, die Sie sich sicher schon oft gestellt haben.



Das Kulturgut Wein ist so facettenreich wie kaum ein anderes Getränk. Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen prägen Geruch und Geschmack.

In diesem sehr praxisorientierten Seminar möchten wir Ihnen die Physiologie unserer Sinnesorgane erklären, rebsortentypische Weinaromen vorstellen und den Einfluss von Säure und Gerbstoff aufzeigen. Ein Aromenparcours sensibilisiert Ihre geruchlichen Eindrücke, das IWI-Degustationsblatt hilft bei der systematischen Weinbeschreibung, veränderte Wasserproben lassen Ihre eigene Geschmacksempfindlichkeit feststellen und rebsortentypische Weine trainieren Ihre Weinwahrnehmung.

KULTWEINE DER AHR

Wenn Sie Deutschlands bekannte Weinführer lesen, stellen Sie fest, dass sich einige Weingüter an der Ahr durch Qualität und Philosophie besonders hervorheben. Nicht selten werden die Top-Erzeugnisse mit mehr als 90 Punkten beurteilt, gewinnen Weinpreise und genießen weltweiten Ruhm. Die Spitzenerzeugnisse der Ahr gehören zu den besten Rotweinen Deutschlands und stellen sich gerne dem Vergleich mit den französischen Burgundern.

Bilden Sie sich bei diesem sehr exklusiven Seminar Ihre eigene Meinung und verkosten Sie Weine, die ein absolutes Highlight sind.



ZIELGRUPPE Einsteiger, Weinliebhaber, Gastronomen, Weinhändler

TEILNEHMERZAHL Maximal 18 Personen

GEBÜHREN 89,00 € inkl. MwSt.

TERMINE 18.00 – 22.00 Uhr
Freitag, 30.03.2012
Freitag, 25.05.2012
Freitag, 21.09.2012
Freitag, 26.10.2012

AUF EINEN BLICK

Vortrag „Rotweinbereitung“ | Der Einfluss des Barrique-Ausbaus | kleiner Sensorikkurs mit Aromenparcours | sechs Spitzenweine der Ahr-Region (mindestens 90 Gault-Millau-Punkte) | drei Spätburgunder aus Burgund (1 x Grand Cru und 2 x Premier Cru) | Mineralwasser im Seminarraum | Snack | Seminarunterlagen

ZIELGRUPPE	Weinliebhaber und Einsteiger
TEILNEHMERZAHL	Maximal 18 Personen
GEBÜHREN	129,00 € inkl. MwSt.
TERMINE	9.00 - 16.30 Uhr Freitag, 16.03.2012 Freitag, 15.06.2012 Freitag, 07.09.2012 Freitag, 05.10.2012

AUF EINEN BLICK

Vortrag „Entstehung des Champagners“ | Herstellungsmethoden | Qualität kommt vom Ursprung | Perlwein | neun verschiedene Schaumweine bester Güte | Speisenprobe | Dessert und Champagner | Seminarunterlagen | Mineralwasser im Seminarraum

ALLES, WAS PRICKELT

Der Schaumwein wurde bereits im 17. Jahrhundert von Winzern in der Champagne hergestellt. Ein Zufallsprodukt, zunächst „Teufelswein“ oder „Pfpfropfensprenger“ genannt, weil er sich allzu eigenartig verhielt.

Als wahrscheinlicher „Vater“ aller Schaumweine gilt Dom Pérignon (1683–1715), ein Benediktinermönch und Kellermeister der Abtei Saint Pierre von Hautvillers, inmitten des Départements Champagne.

Heute erfreut sich das genussvolle Erzeugnis großer Beliebtheit. Dieses Eventseminar zeigt Ihnen auf, wie aus Wein ein nobler Champagner wird. Wir stärken Ihr persönliches Geschmacksempfinden, verdeutlichen anhand repräsentativer Proben unterschiedliche Herstellungsverfahren und Qualitäten und diskutieren in gemeinsamer Runde über Harmonie von Sekt und Speise, Serviertemperatur und Lagerfähigkeit von Schaumweinen.



Genuss mit



Experten empfehlen
Gerolsteiner Mineralwasser



VDP. Die Prädikatsweingüter

Gerolsteiner Mineralwasser. In perfekter Harmonie zum Wein.

www.das-wasser-mit-sterne.de



ZIELGRUPPE Weinliebhaber (und die, die es werden wollen)

TEILNEHMERZAHL Die Gruppengröße ist hier nicht relevant! Sprechen Sie uns an und wir organisieren Ihren Erlebnistag an der Ahr!

IHRE HOTLINE Sabine Kaisers-Rehm
Sekretariat der
Geschäftsführung
Telefon: 02641 91245-90
kaisers.rehm@iwi-edu.eu



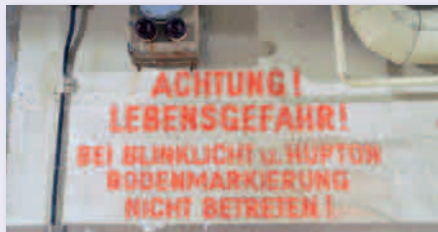
INDIVIDUELLES AHRTAL-ERLEBNIS FÜR KLEINE UND GROSSE GRUPPEN

Sie sind mit einer Gruppe von Gleichgesinnten, genussfreudigen und weinbegeisterten Freunden im Ahrtal unterwegs? Wir gestalten für Sie - auch kurzfristig - individuelle Erlebnisprogramme und -seminare. Unser Infotainment bietet Ihnen Information, Spaß und Erlebnis!



DIE BUNKER-WEINPROBE

Erleben Sie die Ahrregion auf eine ganz besondere Art und Weise. Verbinden Sie den Besuch der Dokumentationsstätte Regierungsbunker mit einem kurzweiligen Weinseminar. Werden Sie Betrachter eines der größten Staatsgeheimnisse und informieren Sie sich mit einer persönlichen und spannenden Führung über die Geschichte des „Ausweichsitzes der Verfassungsorgane“ der Bundesrepublik Deutschland. Ein ausgebildeter Gästeführer des International Wine Institute (IWI) bringt Sie zur Dokumentationsstätte oder holt Sie dort ab. Bei dieser geführten Wanderung durch die Ahrweiler Weinbergslagen erzählt der IWI-Weinbegleiter Informatives und Kurzweiliges über das Ahrtal und die Arbeit des Winzers im Weinberg.



Genießen Sie anschließend eine „Bunker-Weinprobe“ der besonderen Art in den Räumlichkeiten des Institutes. Wir präsentieren Ihnen Gewächse, die oberhalb des Regierungsbunkers kultiviert werden. Ob aus der Lage „Silberberg“, „Pfaffenberg“, „Hardtberg“, „Trotzberg“ oder aus der Spitzenlage „Pfarrwingert“ - lernen Sie verschiedene Weinstile von unterschiedlichen Weingütern erlebnisreich kennen.



ZIELGRUPPE	Weininteressierte
TEILNEHMERZAHL/	8 - 12 erwachsene Teiln.
GEBÜHREN	49,00 € inkl. MwSt. 13 - 20 erwachsene Teiln. 44,00 € inkl. MwSt.
TERMINE	11.00 - 15.00 Uhr Samstag, 05.05.2012 Samstag, 09.06.2012 Samstag, 08.09.2012 Samstag, 13.10.2012

AUF EINEN BLICK

Eintritt und Führung Dokumentationsstätte Regierungsbunker | geführte Wanderung ab Bunker oder ab International Wine Institute (1,5 Stunden) | prickelnde Pause im Weinberg mit Winzersekt und Mineralwasser | Weinseminar (2 Stunden) | Bunker-Weinprobe (4 Weine)

ZIELGRUPPE	Weininteressierte
TEILNEHMERZAHL/	8 - 12 erwachsene Teiln.
GEBÜHREN	12,00 € inkl. MwSt.
	13 - 20 erwachsene Teiln.
	9,90 € inkl. MwSt.
TERMINE	14.00 - ca. 15.30 Uhr
	Samstag, 31.03.2012
	Samstag, 21.04.2012
	Samstag, 02.06.2012
	Samstag, 07.07.2012
	Samstag, 18.08.2012
	Samstag, 29.09.2012

AUF EINEN BLICK

Geführte Wanderung von ca. 1,5 Stunden mit fachkundigen Weinerlebnisberatern (IWI) | ein Glas Ahr-Secco und ein Glas Spätburgunder (weitere Weine auf Anfrage) | Mineralwasser

DER BUNKER-WEINSPAZIERGANG

Wie wäre die Kombination einer kleinen geführten Wanderung zum „Silberbergplateau“ mit Besichtigung der Dokumentationsstätte Regierungsbunker?



Sehr kurzweilig und informativ ist dieses Programm für alle Ahrtafians. Unsere ausgebildeten Weinerlebnisführer empfangen Sie am Eingang des Regierungsbunkers. Bei einem gemütlichen Spaziergang rund um die Weinbergslage „Silberberg“ informieren wir Sie über die Arbeiten des Winzers im Weinberg und die Fauna und Flora des Ahrtales. Lernen Sie Rebsorten, seltene Pflanzen und Tiere sowie das Terroir dieser Umgebung unterhaltsam kennen. Eine kleine kommentierte Weinverkostung mit wunderbarer Aussicht auf das Städtchen Ahrweiler ist ein weiteres Highlight dieser Wanderung. Wir stellen Ihnen Spezialitäten und besondere Weine direkt im Weinberg vor.



WINZERBESUCH MIT ERLEBNIS-DINNER

Vergessen wir nie, dass Weine nicht zum Degustieren und Ausspucken gemacht sind, sondern zum Genießen. Dies geschieht in den meisten Fällen bei Tisch. Um dem Wein alle Chancen zu geben, sich hier optimal zu präsentieren, sollten die Grundsätze des Zusammenspiels von Speise und Wein bekannt sein. Unabhängig für welchen Anlass, zu Hause oder im Restaurant, gibt es einige Regeln, die zu beachten sind. Mit folgendem Programm wollen wir Sie genussvoll und informativ in kulinarische Geheimnisse einführen.

Wir begrüßen Sie im Weingut Nelles zum Sekt-empfang, zeigen Ihnen Hof und Keller und besprechen die geschmacklichen Einflussfaktoren der Weinbereitung. Mit einem Kurzvortrag beginnen wir unser regionales Erlebnismenü.



Jeweils zwei Weine pro Gang verdeutlichen die perfekte Harmonie von Speise und Wein. Das Menü wird unterhaltsam kommentiert und im geselligen Zusammensein alle Fachfragen beantwortet.



ZIELGRUPPE	Weinliebhaber und genussorientierte Menschen
TEILNEHMERZAHL	Maximal 16 Personen
GEBÜHREN	149,00 € inkl. MwSt.
TERMINE	17.30 – 23.00 Uhr Freitag, 18.05.2012 Freitag, 01.06.2012 Freitag, 14.09.2012 Freitag, 19.10.2012

AUF EINEN BLICK

Weingutsbesichtigung mit Aperitifempfang
| Fachgespräch mit Winzer | Vorstellung der
Weinherstellungsmethoden | Seminarunter-
lagen | Gesprächsforum Harmonie von Speise
und Wein | Vier-Gang-Erlebnis-Menü | jeweils
zwei Weine pro Gang | Mineralwasser | Kaffee

ZIELGRUPPE	Gastronomen, Weinhändler, Winzer, Weininteressierte
GEBÜHREN	199,00 € zzgl. MwSt.
TERMINE	09.00 – 16.30 Uhr Mo, 06.02. und Di, 07.02.2012 Sa, 28.04. und So, 29.04.2012 Mo, 03.09. und Di, 04.09.2012 Sa, 20.10. und So, 21.10.2012
ABSCHLUSS	Teilnahmebestätigung
ZERTIFIKAT	Um das Zertifikat Weinkenner (IWI) zu erlangen, müssen Sie am Basic-, Advanced- und Professional-Weinkenner-Modul teilgenommen und die jeweiligen Zwischenprüfungen bestanden haben. Nach Bestehen der praktischen und theoretischen Abschlussprüfung hat der Teilnehmer das Recht sich Weinkenner (IWI) zu nennen.

IWI-ZERTIFIKAT ZUM WEINKENNER

MODUL I - BASIC

Ein stilsicherer Umgang mit Weinen will gelernt sein und basiert auf geschulter Sensorik und Fachkenntnis. Das modulare Schulungskonzept zum Weinkenner (IWI) bietet eine intensive, internationale und sehr praxisbezogene Wein- ausbildung.

Lernen Sie auf Sommelier-Niveau alles über Weinanbau, Weinherstellung, Weinsensorik, Weinansprache und das Weinland Deutschland.



ABSCHNITT 1

Herstellungsverfahren bei Weiß-, Rosé-, Rotwein · Herstellungsverfahren bei Sekt und Champagner

ABSCHNITT 2

Physiologie des Riechens und Schmeckens · Feststellen der eigenen Geschmacksempfindlichkeit · Erkennen von Weinhaltstoffen · Erkennen von Weinaromen · Weinansprache und Weinbeschreibung · Weinfehler

ABSCHNITT 3

Deutschland und seine Weinanbaugebiete · Übergang in das neue EU-Weinrecht · Weinklassifizierung, Gebiete, Lagen und Spitzenweine

ABSCHNITT 4

Praktisches Verkostungstraining
Zwischenprüfung (1)

IWI-ZERTIFIKAT ZUM WEINKENNER

MODUL 2 - ADVANCED

Das Aufbauseminar vermittelt Ihnen – auch wenn Sie die Basisausbildung nicht absolviert haben – umfassende Kenntnisse über die berühmtesten Anbauggebiete in Frankreich, Italien, Österreich und Spanien. Repräsentative Weine stärken Ihre Verkostungstechnik und zeigen praxisnah Unterschiede auf.



ABSCHNITT 1

Spanien - Klassifizierung und Anbauggebiete:

Rioja, Navarra und Penedés

Österreich - Klassifizierung und Anbauggebiete:

Wachau, Neusiedlersee, Carnuntum, Kremstal und Wienviertel

ABSCHNITT 2

Italien - Klassifizierung und Anbauggebiete:

Norditalien: Piemont, Lombardei und Soave;

Toskana: Chianti, Brunello und Vino Nobile di Montepulciano

ABSCHNITT 3 UND 4

Frankreich - Klassifizierung und Anbauggebiete:

Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc, Graves, Saint-Émilion und Sauternes

Burgund: Côte de Nuits, Côte de Beaune, Beaujolais und Chablis

Champagne: Herstellung und Qualitäten

Zwischenprüfung (2)

ZIELGRUPPE Gastronomen, Weinhändler, Winzer, Weininteressierte

GEBÜHREN 199,00 € zzgl. MwSt.

TERMINE 09.00 – 16.30 Uhr
Mo, 09.04. und Di, 10.04.2012
Sa, 09.06. und So, 10.06.2012
Mo, 01.10. und Di, 02.10.2012
Sa, 10.11. und So, 11.11.2012

ABSCHLUSS Teilnahmebestätigung

ZERTIFIKAT Um das Zertifikat Weinkenner (IWI) zu erlangen, müssen Sie am Basic-, Advanced- und Professional-Weinkenner-Modul teilgenommen und die jeweiligen Zwischenprüfungen bestanden haben. Nach Bestehen der praktischen und theoretischen Abschlussprüfung hat der Teilnehmer das Recht sich Weinkenner (IWI) zu nennen.

ZIELGRUPPE Gastronomen, Weinhändler,
Winzer, Weininteressierte

GEBÜHREN 299,00 € zzgl. MwSt.
50,00 € Prüfungsgebühr

TERMINE 09.00 – 16.30 Uhr
Mo, 23.04. und Di, 24.04.2012
Sa, 07.07. und So, 08.07.2012
Mo, 29.10. und Di, 30.10.2012
Sa, 12.01. und So, 13.01.2013

ABSCHLUSS Teilnahmebestätigung

ZERTIFIKAT Um das Zertifikat Weinkenner (IWI) zu erlangen, müssen Sie am Basic-, Advanced- und Professional-Weinkenner-Modul teilgenommen und die jeweiligen Zwischenprüfungen bestanden haben. Nach Bestehen der praktischen und theoretischen Abschlussprüfung hat der Teilnehmer das Recht sich Weinkenner (IWI) zu nennen.

IWI-ZERTIFIKAT ZUM WEINKENNER

MODUL 3 - PROFESSIONAL

Das Professional-Modul bietet – auch wenn Sie die vorherigen Ausbildungsabschnitte nicht absolviert haben – umfassende Kenntnisse über die Weine der Neuen Welt und die Thematik der Harmonie von Speise und Wein. Ein praktisches Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau!



ABSCHNITT 1

Neue Weinwelt (Teil 1)

Chile - Aconcagua und Zentraltal
Argentinien - Mendoza und San Juan

ABSCHNITT 2

Harmonie von Speise und Wein

Fachtheoretischer Teil zu den Kernpunkt-
themen: Fisch und Wein, Fleisch und Wein,
Dessert und Wein sowie Käse und Wein

ABSCHNITT 3

Praktisches Degustations-Menü

Vier Gänge und jeweils zwei korrespondierende
Weine, Fachgespräch und Diskussion

ABSCHNITT 4

Neue Weinwelt (Teil 2)

Südafrika - Coastal Region und Breede River
Valley
Australien - Barossa Valley, Hunter Valley
Neuseeland - Marlborough und Hawkes Bay

ABSCHNITT 4

Prüfung zum Weinkenner

IWI-GEPRÜFTE/R COMMIS SOMMELIÈRE/IER

BLENDLED LEARNING

Fachwissen ist in der Top-Gastronomie von großer Bedeutung. Durch ein fundiertes und praxisorientiertes Know-how sind die täglichen Arbeiten im Restaurant einfacher, professioneller und effektiver umzusetzen. Der erfolgreiche Abschluss zum Commis Sommelier (IWI) dokumentiert jedem Arbeitgeber eine besondere Leistungsbereitschaft, Engagement und vor allem perfekte Grundlagen für die Karriere als Sommelière/ier und Maître d'Hôtel.



ZIEL

Ziel des berufsbegleitenden Lehrgangs ist die praxisnahe Vermittlung von Weinsensorik, Weinwissen, Getränke- und Speisenkunde sowie die Arbeiten am Tisch des Gastes.

Dieser Lehrgang wird in enger Zusammenarbeit mit unserem Bildungspartner, der Campus Geisenheim GmbH, angeboten und durchgeführt.

ZEITLICHE GLIEDERUNG

Der berufsbegleitende Lehrgang gliedert sich in sieben Schulungseinheiten mit jeweils zwei Tagen. Dieser Präsenzunterricht ist sehr praxisbezogen und beinhaltet viele Verkostungen, Speisen- und Käseproben sowie die Vermittlung der praktischen Arbeiten im Restaurant.



E-LEARNING

Jede/r Teilnehmer/er muss zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte auf der IWI-Lernplattform wiederholen und vertiefen. Das E-Learning vervollständigt das Wissen der Teilnehmer und fordert eine besondere Leistungsbereitschaft. Filmbeiträge, Bildergalerien, Texte und Grafiken stehen jedem Absolventen während des Lehrgangs zur Verfügung. Ein Test nach jeder Übungseinheit dokumentiert das gelernte Wissen. Im Chatroom steht einmal wöchentlich ein kompetenter Tutor für Fragen und weitere Erklärungen zur Verfügung. Fordern Sie einen Gastzugang zum E-Learning an! **E-Mail: kaisers.rehm@iwi-edu.eu**



PRÜFUNG

Die Prüfung zur/zum IWI-geprüften Commis Sommelière/ier wird schriftlich und praktisch durchgeführt. Ein kompetenter Prüfungsausschuss aus geprüften Sommeliers, Vertretern von gastronomischen Verbänden und Institutionen sowie der Top-Gastronomie sichern mit ihrer Tätigkeit ein hohes Prüfungsniveau zu.

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachfrau/mann, Hotelfachfrau/mann, Köchin/Koch. Weiterhin wird zugelassen, wer eine gastronomische Berufserfahrung von drei Jahren nachweisen kann. Auszubildende im dritten Lehrjahr mit Empfehlungsschreiben des Arbeitgebers.

ABSCHLUSS

Die Prüfung wird von einem hochkarätigen und unabhängigen Ausschuss vorgenommen.

TITEL

IWI-geprüfte/r Commis Sommelière/ier
IWI-certified Commis Sommelière/ier

GEBÜHREN

Lehrgang: 1.690,00 € zzgl. MwSt. inkl. umfassende Kursunterlagen, Verkostungen, E-Learning
Prüfung: 150,00 € zzgl. MwSt. für Zulassung und Prüfungsabwicklung

TERMIN

12.03.2012 (Start Modul 1)

SCHULUNGSSORT

International Wine Institute
c/o Ahr-Akademie
Wilhelmstraße 20
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

GEPRÜFTE/R SOMMELIÈRE/SOMMELIER (SU) PRÜFUNG



Die Sommelier-Union Deutschland ist mit über 900 aktiven Mitgliedern der Berufsverband der Weinfachleute in der Gastronomie. Eine der Kernaufgaben des Verbandes ist es, die berufliche Bildung mit dem Schwerpunkt „Wein“ zu fördern und die Berufsbezeichnung „Sommelière/Sommelier“ in Deutschland für die Gastronomie zu schützen. Mit der Prüfung zur Sommelière/zum Sommelier (SU) bietet die Sommelier-Union allen berufserfahrenen Weinfachleuten in der Gastronomie einen beruflichen Bildungsabschluss an, der sich an höchsten internationalen Sommelier-Standards orientiert. Die Prüfung richtet sich in den Anforderungen nach dem Ablauf einer Deutschen Meister-

schaft für Sommeliers und liegt in jedem Fall über dem Prüfungsniveau der Sommelier-Schulen in Deutschland und Europa.

Mit der organisatorischen Verwaltung und Durchführung wurde das International Wine Institute in Bad Neuenahr-Ahrweiler beauftragt. Die gemäß DIN EN ISO 9001:2008 zertifizierte Bildungsinstitution verfügt über alle erforderlichen Rahmenbedingungen und ist in der Durchführung von Prüfungen erfahren. Die einzelnen Prüfungsabschnitte werden von einem Prüfungsausschuss der Sommelier-Union Deutschland abgenom-

men. Vorsitzender des Prüfungsausschusses ist Evangelos Pattas, Sommelier (SU) und Vizepräsident der Sommelier-Union aus Stuttgart.

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

- Mindestens fünf Jahre Berufserfahrung als Sommelier in der Gastronomie
 - Nachweis der beruflichen Qualifikationen und Kenntnisse durch Zeugnisse
 - Mindestens eine Fremdsprache (Englisch oder Französisch) in Wort und Schrift
- Wir empfehlen eine Mitgliedschaft in der Sommelier-Union Deutschland.

KOSTEN	480,00 € zzgl MwSt. inkl. Zulassung, Durchführung, Ergebnisbekanntgabe durch den Prüfungsausschuss, internationale Urkunde und Zeugnis.
TERMINE	Prüfung zur/zum verbandsgeprüften Sommelière/Sommelier 15.07. und 16.07.2012 oder 18.11. und 19.11.2012 · 9.00 bis 17.00 Uhr
PRÜFUNGS- ORT	International Wine Institute Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

GEPRÜFTE/R SOMMELIÈRE/SOMMELIER (SU)

VORBEREITUNG AUF DIE PRÜFUNG

Das International Wine Institute bietet in Zusammenarbeit mit der Sommelier-Union Deutschland eine Vorbereitung zur Prüfung Sommelière/Sommelier (SU) an.

In einem dreitägigen Seminar wird auf die wesentlichen fachtheoretischen und fachpraktischen Prüfungsinhalte hingewiesen. Der Prüfungsbewerber/die Prüfungsbewerberin muss im Vorfeld ein umfassendes, aktuelles Wissen über Weine, Weinbauländer der Welt, Oenologie und Arbeiten am Tisch besitzen. Eine detaillierte Wissensvermittlung ist aufgrund des geringen Zeitumfangs nicht möglich.

Folgende theoretische Prüfungsaspekte werden angesprochen:

- Weinklassifikation in Europa
- Aperitif- und Getränkeempfehlung zu einem 4-Gang-Menü
- Getränkekunde
- Weinkellerbewirtschaftung
- Destillation
- Weinservice
- Aufgaben eines Sommeliers
- Beschreibung eines Weines in englischer oder französischer Sprache

Folgende fachpraktische Prüfungsaspekte werden angesprochen:

- Harmonie von Speise und Wein
- Weinberatung zu einem 5-Gang-Menü
- Wein- und Spirituosen-Blindprobe
- Schaumweinservice
- Dekantieren und Weinservice
- Fehlerhafte Weinkarte korrigieren
- Zigarrenservice

Der Unterricht und die zur Verfügung gestellten Unterlagen sind in englischer Sprache.

GEBÜHREN	890,00 € zzgl. MwSt., 690,00 € zzgl. MwSt. für Mitglieder der Sommelier-Union inkl. Unterlagen, Pausen-Snack, Mineralwasser und repräsentative Weine
TERMINE	11.05.2012 – 13.05.2012 jeweils von 9.00 Uhr - 16.30 Uhr · 07.09.2012 – 09.09.2012 jeweils von 9.00 Uhr - 16.30 Uhr
SCHULUNGSORT	International Wine Institute c/o Ahr-Akademie Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

IWI-GEPRÜFTE/R WINE EVENT MANAGERIN/ER

BLENDED LEARNING



Der Beruf des Event Managers hat sich in den letzten Jahren immer stärker etabliert. Aufgrund dessen haben sich die verschiedensten Aus- und Weiterbildungswege entwickelt. Ein Wine Event Manager plant, organisiert und verwirklicht erlebnisorientierte, oft spektakuläre Veranstaltungen im direkten Bezug zu Wein. Wein ist ein Kulturgut und geprägt von Landschaft, Genuss und In-

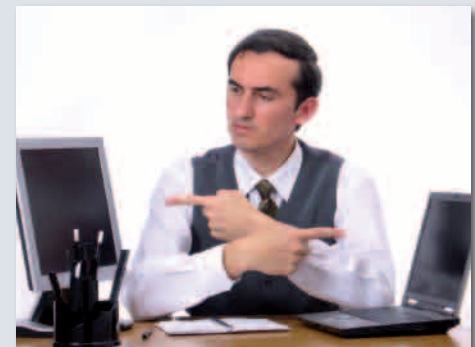
dividualisten. Zahlreiche Veranstaltungen, Messen und Incentives werden mit dem Erzeugnis Wein durchgeführt. Besonders wichtig für einen Wine Event Manager sind Grundeigenschaften wie überdurchschnittliche Organisationsfähigkeit, sicheres Auftreten, Belastbarkeit, Engagement und Teamfähigkeit – eine hohe Kommunikationsfähigkeit, räumliche und zeitliche Flexibilität sowie analytisches Denken runden sein Profil ab.

ZIEL

Die Fortbildung zum Wine Event Manager umfasst die Bausteine Veranstaltungsmanagement, Controlling, Recht und Medien sowie Wirtschafts- und Kulturgut Wein. Die Teilnahme garantiert eine optimale Vorbereitung auf Prüfung und Praxis.

ZIELGRUPPE

Für Mitarbeiter in Veranstaltungsunternehmen und Hotels sowie in Messe- und Kongresszentren, Betreiber von Mehrzweckhallen und Freizeitparks, Event- und Incoming-Agenturen ist dieses Fortbildungsprogramm zugeschnitten. Öffentliche Einrichtungen im Bereich Stadtmarketing sowie Kultur- und Verwaltungseinrichtungen, Angestellte in Weininformationsbüros, Weinverbänden oder in der Weinwerbung profitieren von den Vorteilen dieser Bildungsmaßnahme.



ZEITLICHE GLIEDERUNG

Der berufsbegleitende Lehrgang gliedert sich in zwölf Module mit jeweils zwei Tagen à acht Unterrichtsstunden inklusive Podiumsdiskussion.

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Kaufmännische Ausbildung oder wer durch Zeugnisse glaubhaft macht, dass Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben wurden, die eine Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

PRÜFUNG

Die Prüfung gliedert sich in folgende drei Prüfungsabschnitte und ist sowohl schriftlich als auch mündlich durchzuführen: Veranstaltungsmanagement, Controlling/Recht und Medien, Wirtschafts- und Kulturgut Wein.

**ABSCHLUSS**

Die Prüfung wird von einem hochkarätigen und unabhängigen Ausschuss vorgenommen.

TITEL

IWI-geprüfte/r Wine Event Managerin/er

GEBÜHREN

Einschreibung einmalig 190,00 € zzgl. MwSt. · Kursgebühr monatlich 245,00 € zzgl. MwSt.
Prüfungsgebühr 200,00 € zzgl. MwSt. für die Zulassung und Prüfungsabwicklung

TERMIN

5.10.2012 (Start Modul 1)

SCHULUNGSORT

International Wine Institute
c/o Ahr-Akademie
Wilhelmstraße 20
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

CATERING-MANAGERIN/ER (HWK)

Unternehmen des Nahrungsmittelhandwerks werden von ihren Kunden immer häufiger als gastronomische Dienstleister angefragt. Die Wertschöpfung im Unternehmen ist hoch und das Investment, Marketing und das persönliche Engagement sind überschaubar. Catering-Managerinnen/er sind verantwortlich für Einkauf und Lagerung von Lebensmitteln, erstellen Speisepläne und überwachen die Zubereitung. Sie organisieren die Auslieferung, führen die Buchhaltung, kalkulieren Verkaufspreise, erstellen und überwachen die Abrechnung.

ZEITLICHE GLIEDERUNG

Die Fortbildung ist modular konzipiert und verfügt über 220 Unterrichtsstunden. Der praxisbezogene Lehrgang unterteilt sich in einen fachübergreifenden und einen fachspezifischen Teil. Die Maßnahme umfasst 10 Module mit jeweils mindestens 2 Tagen à 8 Unterrichtsstunden.

ANERKENNUNG VON PRÜFUNGSINHALTEN

Der modulare Aufbau ermöglicht, Teile der Fortbildungsmaßnahme und die entsprechenden

Teilprüfungen aufgrund der Vorqualifikation anerkannt zu bekommen. Die Abschlussprüfung ist als Projektaufgabe konzipiert und kann nicht durch andere Qualifikationen ersetzt werden.

PRÜFUNG

In der Abschlussprüfung wird die Befähigung der qualifizierten und beruflichen Tätigkeit nachgewiesen und dokumentiert:

- I. Fachspezifischer Teil: Projektarbeit, Fachgespräch und Situationsaufgabe
- II. Fachübergreifender Teil: Nahrungsmittelrecht und Grundlagen der Betriebswirtschaft.

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

- Meisterprüfung im Nahrungsmittelhandwerk oder eine Fachwirteprüfung in der Gastronomie
- Einschlägige Ausbildung im Nahrungsmittelhandwerk oder in der Gastronomie und zwei Jahre Berufserfahrung
- Sonderzulassungen im Einzelfall möglich

TITEL

Catering-Managerin/er



GEBÜHREN Lehrgang: 2.150,00 € zzgl. MwSt.
Prüfung: 420,00 € zzgl. MwSt.

TERMIN 19.03.2012 (berufsbegleitend)
10.09.2012 (Vollzeit)
jeweils von 9.00 - 16.15 Uhr

SCHULUNGS-ORT International Wine Institute
c/o Ahr-Akademie
Wilhelmstraße 20
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

UNSERE LEISTUNGEN

ERLEBNISREICHE SEMINARE UND TRAININGS

Unsere praxisintensiven Seminare, Workshops und Fortbildungen richten sich an Weinfreunde und Weininteressierte, Sommeliers, Weinfachberater, Weinhändler, Weinerzeuger und Mitarbeiter in der Gastronomie.

Die Seminare umfassen ein großes Themenspektrum: vom Erlebnis-seminar für Einsteiger, Intensiv-Trainings für Weinexperten bis hin zum EDV-Kurs. Selbstverständlich bieten wir diese Trainings auch in englischer Sprache an.

BERATUNG

Die Beratung umfasst die gesamte Marketing- und Vertriebskette und stellt sicher, dass Ihre Unternehmensentwicklung nur in eine Richtung führt: nach oben! Zusammen mit unseren Kunden erarbeiten wir Konzepte und Lösungen für optimale Kundenbindung und Existenzgründung sowie Krisenmanagement.

INHOUSE-SCHULUNGEN

Wir entwickeln individuelle Seminarkonzepte für Ihr Unternehmen. Wir erarbeiten mit Ihnen ein inhaltlich und zeitlich auf die unternehmensspezifischen Bedürfnisse und Anforderungen maßgeschneidertes Weiterbildungskonzept. Unser Dozententeam führt die Weiterbildung in anwendungsorientierten Lernschritten unter Einsatz modernster Trainingsmethoden durch.



WIR ÜBER UNS

INTERNATIONAL

Wir sind als internationale Wein-Fortbildungsinstitution und Unternehmensberatung eine moderne Dienstleistungs- und Serviceorganisation. Wir verstehen uns mit den Bereichen Seminare, Fortbildung, Marketing und Beratung als Dienstleister der Weinbranche.

REGIONAL

Wir sind eng mit unserer Region verbunden, fördern die Weinkulturlandschaft und deren Erzeugnisse, den Tourismus sowie die Beratungsqualität in Dienstleistungsbetrieben.

ZIELORIENTIERT

Wir richten unsere Arbeit zielorientiert an den Bedürfnissen unserer Teilnehmer und Kunden aus. Unsere Stärke ist der ausgeprägte Praxisbezug unserer Angebote. Die Dozenten sind erfahrene Praktiker und vermitteln die Inhalte mit einer Didaktik und Methodik, die die Lernenden aktiv miteinbezieht.

KOOPERATIONSBEREIT

Wir nutzen unsere engen Beziehungen zu anderen Bildungsinstitutionen und Kooperationspartnern in Deutschland und der Welt zur Entwicklung von neuen internationalen Bildungsangeboten und zur Erarbeitung bestmöglicher Lösungen in allen Aufgabenfeldern unserer Arbeit.



ALLGEMEINE GESCHÄFTS- UND TEILNAHMEBEDINGUNGEN DES INTERNATIONAL WINE INSTITUTE (IWI)

ANMELDUNG

Die Anmeldung zu einem Seminar erfolgt entweder über das Internet oder schriftlich mit einem Anmeldeformular des International Wine Institute. Die Teilnehmerin/der Teilnehmer erhält von dem International Wine Institute eine Bestätigung. Mit der Anmeldung zu einem Seminar kommt ein Vertrag zwischen der Anmelderin/dem Anmelde- und dem International Wine Institute zustande.

STORNIERUNG DES VERTRAGES

Die Anmelderin/der Anmelde kann bis 12 Werktage nach Eingang der Anmeldung kostenfrei vom Vertrag zurücktreten. Bei späterer Stornierung oder Nichterscheinen ist grundsätzlich der volle Seminarbeitrag fällig. Eine Stornierung aus wichtigem Grund (Tod, unerwartete schwere Erkrankung, schwerer Unfall des Teilnehmers oder seiner im Haushalt lebenden Angehörigen) ist kostenfrei. Der Nachweis über das Vorliegen eines wichtigen Grundes ist von der/vom Anmelderin/Anmelde unaufgefordert zu erbringen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Der Seminarbeitrag ist nach Erhalt der Rechnung, spätestens vor Beginn der jeweiligen Veranstaltung ohne Abzug von Skonto fällig.

VERTRETUNG/UMBUCHUNG

Die Anmelderin/der Anmelde kann jederzeit eine Ersatzperson als Teilnehmer benennen. Dadurch entstehen keine zusätzlichen Kosten.

ABSAGE/ÄNDERUNG VON SEMINAREN UND LEHRGÄNGEN

Das International Wine Institute behält sich vor, fachliche Inhalte weiterzuentwickeln und die Veranstaltungsdauer geringfügig anzupassen. In diesem Fall ist das International Wine Institute bemüht, notwendige Änderungen rechtzeitig mitzuteilen. Ein Wechsel der Dozenten oder eine Änderung des Veranstaltungsortes berechtigen nicht zum Rücktritt vom Vertrag.

Das International Wine Institute behält sich vor, Seminare und Lehrgänge bei

höherer Gewalt kurzfristig bis 12 Uhr mittags des Vortages der Seminare oder Lehrgänge abzusagen. Bereits gezahlte Gebühren werden zurückerstattet. Das Gleiche gilt, wenn ein Seminar oder Lehrgang wegen zu geringer Teilnehmerzahl bis 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn abgesagt wird.

HAFTUNG

Das International Wine Institute haftet bei den Seminaren, Lehrgängen und Wanderungen nicht für Unfälle und Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl mitgebrachter Gegenstände und Kraftfahrzeuge. Es sei denn, es liegt vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten des International Wine Institute, seiner Angestellten oder Erfüllungsgehilfen vor. Das International Wine Institute haftet auch nicht für sonstige Schäden oder Folgeschäden, mit Ausnahme von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit.

URHEBERRECHT

Die Seminarunterlagen oder Teile daraus dürfen ohne Genehmigung des International Wine Institute weder vervielfältigt, noch nachgedruckt, noch übersetzt, noch an Dritte weitergegeben werden.

DATENSCHUTZ

Die Teilnehmerin/der Teilnehmer erklärt sich mit der automatisierten Be- und Verarbeitung personenbezogener Daten für die Zwecke der Seminarabwicklung einverstanden. Darüber hinaus kann das International Wine Institute personenbezogene Daten, soweit diesem nicht schriftlich widersprochen wird, zur späteren Information verwenden. Eine Weitergabe der Adressen an Dritte erfolgt grundsätzlich nicht.

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Gerichtsstand ist Bad Neuenahr-Ahrweiler. Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Klauseln dieser Bedingungen bleibt die Wirksamkeit der Vereinbarung als Ganzes unberührt. Die unwirksame Regelung wird durch die gesetzliche ersetzt.

ANMELDEFORMULAR

Seminartitel _____

Datum _____

Gebühr/Kosten _____

Name _____

Vorname _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

E-Mail _____

(Mobil-)Telefon _____

Hiermit melde ich mich verbindlich an und akzeptiere Ihre Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Ort, Datum _____

Unterschrift

FOTONACHWEIS

Quelle:	Seite (Anzahl der Fotos)
iStockphoto:	1 (3); 7; 9; 12 (1); 13; 14 (1); 15; 20; 21
Fotolia:	1 (1); 18; 20
HWK Koblenz:	22
Bürgerverein AW:	10 (2); 11 (1)
Schmitt Design:	2; 3; 5; 6 (3); 9 (2); 11 (1); 23 (4); 24
IWI:	1; 3 (1); 4; 6 (1); 11 (1); 14 (1); 16 (2); 26



Dekanter mit
ANTI-TROPF-EFFEKT.
Zuverlässiger Schutz
gegen Tropfen.



Genießen in Perfektion: Das Glas mit Ökoprofil.

Die Marke SCHOTT ZWIESEL steht in der internationalen Spitzengastronomie und Zuhause für höchste Ansprüche. Das patentierte **Tritan®-Kristallglas** ist brillant, besonders bruch- und spülmaschinenfest und vereint funktionales Design mit natürlichen Materialien. Mit **Tritan®-Kristallglas** genießen Sie aus reinstem Glas, das wir gemeinsam mit dem TÜV Rheinland permanent unter ökologischen Gesichtspunkten optimieren.

www.schott-zwiesel.de

Das Glas der Profis.
Genießen in Perfektion.





INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

C/O AHR-AKADEMIE

WILHELMSTRASSE 20

53474 BAD NEUENAHR-AHRWEILER