



PROFESSIONELL LERNEN

WEIN ERLEBEN



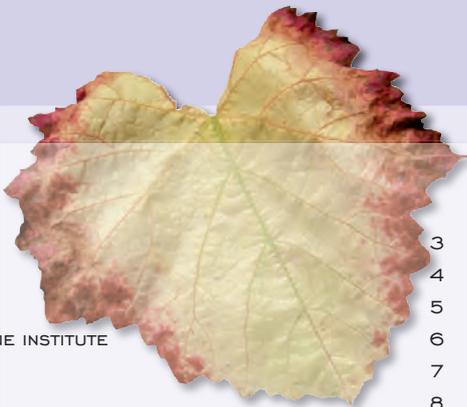
INTERNATIONAL WINE INSTITUTE
FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

PASSION FOR QUALITY!
BAD NEUENAHR-AHRWEILER · STUTTGART

2018

INHALT

VORWORT	3
UNSERE SCHULUNGSEINRICHTUNGEN	4
DAS IWI-TEAM - WIR SIND FÜR SIE DA!	5
DIE KARRIERE-PYRAMIDE AM INTERNATIONAL WINE INSTITUTE	6
DER WEINSENSORIK-KURS	7
WEINKENNER (IWI) LEVEL 1 - BASIC	8
WEINKENNER (IWI) LEVEL 2 - ADVANCED	9
WEINKENNER (IWI) LEVEL 3 - PROFESSIONAL	10
INDIVIDUELLES AHRTAL-ERLEBNIS	11
KARRIERE-AUSBILDUNGSPLANUNG FÜR SOMMELIERS	12
ASSISTANT SOMMELIÈRE/IER (IWI) GASTRONOMIE/HANDEL	13
COMMIS SOMMELIÈRE/IER (IWI) GASTRONOMIE	14
WEINFACHBERATER/IN (IWI) HANDEL	16
SOMMELIÈRE/IER (IHK) GASTRONOMIE/HANDEL	18
SOMMELIÈRE/IER (IHK) GASTRONOMIE/HANDEL - KOMPAKT-INTENSIV	20
SOMMELIÈRE/IER (IHK) GASTRONOMIE/HANDEL - FERNLEHRGANG	22
SOMMELIÈRE/IER (MC)	24
WSET® LEVEL 2	26
WESET® LEVEL 3	27
INHOUSE-SCHULUNGEN · PASSION FOR QUALITY!	28
UNTERNEHMEN, DIE DAS INTERNATIONAL WINE INSTITUTE EMPFEHLEN	29
WIR ÜBER UNS · ÜBER ALEXANDER KOHNEN	30
AKTIV FÜR DIE NATIONALE UND INTERNATIONALE WEINWELT	31
TEILNAHME- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN	32
ANFAHRT · IMPRESSUM · FOTONACHWEIS	34



KONTAKT

INTERNATIONAL WINE INSTITUTE
 WILHELMSTRASSE 20
 53474 BAD NEUENAHN-ADRWEILER
 TEL. 02641 9124590
 FAX 02641 9124592
 E-MAIL: SEMINARE@IWI-SOMMELIER.DE
 KAISERS-REHM@IWI-SOMMELIER.DE
 INTERNET: WWW.IWI-SOMMELIER.DE

ABKÜRZUNGEN:

AW - SEMINARORT AHRWEILER
 STGT - SEMINARORT STUTTART



Liebe Interessentinnen, liebe Interessenten,

seit nunmehr neun Jahren steht das INTERNATIONAL WINE INSTITUTE für bedarfsgerechte und praxisnahe Seminare, Kurse und Fortbildungen. „Aus der Praxis für die Praxis“ vermitteln unsere Dozenten aktuelles Wissen im Präsenzunterricht. Durch den Einsatz unserer Online-Lernwelt wird das berufsbegleitende Lernen effizienter und erlebnisreicher.

Das Jahr 2018 wird für Sie als Teilnehmer noch spannender, weil wir unser Programm mit neuen Themen und einem weiteren attraktiven Standort in Stuttgart erweitert haben. Neu im Kursangebot sind die Seminare des Wine and Spirit Education Trust. Wir bieten WSET® Level 2 und WSET® Level 3 an. Das Fernstudium zum Sommelier (IHK) wird erstmalig komplett von uns in Eigenregie angeboten und durchgeführt.

Mit der Niederlassung Stuttgart, deren Leitung wir Diana Maisenhölder anvertraut haben, möchten wir insbesondere alle wissbegierigen Interessenten in Mittel- und Süddeutschland ansprechen. Unsere Seminare in Stuttgart werden in der Weinmanufaktur Untertürkheim durchgeführt.

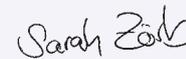
Wir stellen uns ganz auf Ihre Wünsche ein. In einem Beratungsgespräch unterstützen wir Sie gerne bei der Kursauswahl und zeigen Ihnen auf, welche finanziellen Fördermöglichkeiten Sie beanspruchen können.

Melden Sie sich einfach oder besuchen Sie uns in Bad Neuenahr-Ahrweiler.

Wir freuen uns auf Sie!



Alexander Kohnen
Gründer des INTERNATIONAL WINE INSTITUTE



Sarah Zörb
Leiterin Bildung



Diana Maisenhölder
Leiterin Niederlassung Stuttgart



Dietmar Maisenhölder
Berater und Dozent Stuttgart



UNSERE SCHULUNGSEINRICHTUNGEN

Unser Schulungsgebäude in **Bad Neuenahr-Ahrweiler** ist neu und modern ausgestattet. Auf 700 Quadratmetern in fünf klimatisierten Konferenzräumen stehen über 100 Schulungsplätze zur Verfügung. Wireless LAN im gesamten Schulungsgebäude ist selbstverständlich und kostenlos.



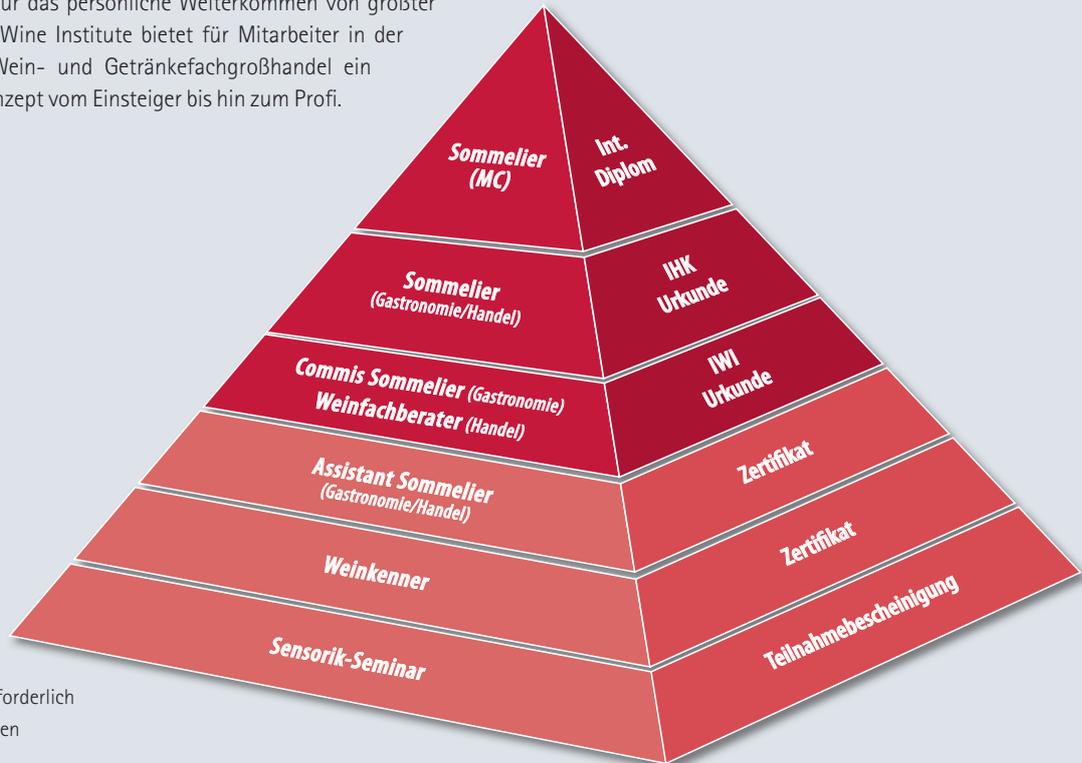
DAS IWI-TEAM WIR SIND FÜR SIE DA!



Sabine Kaisers-Rehm, Organisation
Stephanie Zech, Assistentin der GF
Diana Maisenhölder, Leiterin Stuttgart
Sarah Zörb, Leiterin Bildung
Alexander Kohnen, Gründer
Dietmar Maisenhölder, Berater und Dozent Stuttgart

DIE KARRIERE-PYRAMIDE AM INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

Aus- und Fortbildungen sind für das persönliche Weiterkommen von größter Bedeutung. Das International Wine Institute bietet für Mitarbeiter in der Gastronomie, Hotellerie, im Wein- und Getränkefachgroßhandel ein systematisches Ausbildungskonzept vom Einsteiger bis hin zum Profi.



- Zulassungsvoraussetzungen erforderlich
- ohne Zulassungsvoraussetzungen

ZIELGRUPPE Weinliebhaber und Einsteiger

TEILNEHMERZAHL Maximal 16 Personen

GEBÜHREN 189,00 €

TERMINE jeweils von 9:00 - 16:30 Uhr
 Samstag, 20.01.2018 (AW)
 Samstag, 24.02.2018 (Stgt)
 Samstag, 24.03.2018 (AW)
 Samstag, 21.04.2018 (Stgt)
 Samstag, 12.05.2018 (AW)
 Samstag, 07.07.2018 (AW)
 Samstag, 25.08.2018 (Stgt)
 Samstag, 22.09.2018 (Stgt)
 Samstag, 20.10.2018 (AW)
 Samstag, 10.11.2018 (Stgt)

ABSCHLUSS Teilnahmebestätigung

AUF EINEN BLICK

Vortrag „Grundlagen der Weinsensorik“ | Aromenparcours | Geschmacksempfindlichkeitstest | systematische Weinverkostung | IWI-Degustationsblatt | rebsortentypische Weine | Mineralwasser im Seminarraum | Kaffeepausen/Snacks | Kursunterlagen

DER WEINSENSORIK-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? Was bedeutet rebsortentypisch? 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.

WEINKENNER (IWI)

LEVEL I - BASIC

Ein stilsicherer Umgang mit Weinen will gelernt sein und basiert auf geschulter Sensorik und Fachkenntnis. Das modulare Schulungskonzept zum Weinkenner bietet eine intensive, internationale und sehr praxisbezogene Weinausbildung.

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



ABSCHNITT 1

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

ABSCHNITT 2

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

ABSCHNITT 3

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

ABSCHNITT 4

Praktisches Verkostungstraining

Schriftliche Zwischenprüfung (1)

ZIELGRUPPE Gastronomen, Weinhändler, Winzer, Weininteressierte

TEILNEHMERZAHL Maximal 16 Personen

GEBÜHREN 329,00 €

TERMINE jeweils von 9:00 – 16:30 Uhr
 Sa, 27.01. u. So, 28.01.2018 (AW)
 Sa, 21.04. u. So, 22.04.2018 (AW)
 Sa, 11.08. u. So, 12.08.2018 (AW)
 Sa, 13.10. u. So, 14.10.2018 (AW)

ABSCHLUSS Teilnahmebestätigung

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

- ZIELGRUPPE** Gastronomen, Weinhändler, Winzer, Weininteressierte
- TEILNEHMER-ZAHL** Maximal 16 Personen
- GEBÜHREN** 329,00 €
- TERMINE** jeweils von 9:00 – 16:30 Uhr
 Sa, 10.03. u. So, 11.03.2018 (AW)
 Sa, 26.05. u. So, 27.05.2018 (AW)
 Sa, 08.09. u. So, 09.09.2018 (AW)
 Sa, 10.11. u. So, 11.11.2018 (AW)
- ABSCHLUSS** Teilnahmebestätigung
- ZERTIFIKAT** Um das Zertifikat Weinkenner (IWI) zu erlangen, müssen Sie am Basic-, Advanced- und Professional-Level teilgenommen und die jeweiligen schriftlichen Zwischenprüfungen bestanden haben. Nach Bestehen der praktischen Abschlussprüfung hat der Teilnehmer das Recht sich Weinkenner (IWI) zu nennen.

WEINKENNER (IWI)

LEVEL 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, z. B.: Rioja, Ribera del Duero,

Besonderheiten von Sherry

Portugal - Klassifizierung und Anbauggebiete, z. B.:

Vinho Verde, Douro, Besonderheiten von Portwein

Österreich - Klassifizierung und Anbauggebiete, z. B.:

Wachau, Neusiedlersee, Burgenland, Steiermark

ABSCHNITT 2

Italien - Klassifizierung und Anbauggebiete, z. B.:

Piemont, Venetien, Toskana

ABSCHNITT 3 UND 4

Frankreich - Klassifizierung und Anbauggebiete, z. B.:
 Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc, Graves, Saint Émilion
 und Sauternes

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

Champagne: Herstellung und Qualitäten

Schriftliche Zwischenprüfung (2)

WEINKENNER (IWI)

LEVEL 3 - PROFESSIONAL

Das Professional-Level 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

Harmonie von Speise und Wein

Fachtheoretischer Teil zu den Grundsätzen der Harmonie zwischen Speisen- und Weinfolge

ABSCHNITT 2

Praktisches Degustations-Menü

Vier Gänge und jeweils drei korrespondierende Weine, Fachgespräch und Diskussion

ABSCHNITT 3

Neue Weinwelt (Teil 1)

Chile - z. B. Aconcagua und Zentraltal
Argentinien - z. B. Mendoza und San Juan

ABSCHNITT 4

Neue Weinwelt (Teil 2)

Südafrika - z. B. Coastal Region und Stellenbosch
Australien - z. B. Barossa Valley, Hunter Valley
Neuseeland - z. B. Marlborough und Hawkes Bay
Prüfung zum Weinkenner-Zertifikat

ZIELGRUPPE Gastronomen, Weinhändler, Winzer, Weininteressierte

TEILNEHMER-ZAHL Maximal 16 Personen

GEBÜHREN 389,00 €
50,00 € Prüfungsgebühr

TERMINE jeweils von 9:00 – 16:30 Uhr
Sa, 14.04. u. So, 15.04.2018 (AW)
Sa, 30.06. u. So, 01.07.2018 (AW)
Sa, 06.10. u. So, 07.10.2018 (AW)
Sa, 08.12. u. So, 09.12.2018 (AW)

ABSCHLUSS Teilnahmebestätigung

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

ZIELGRUPPE Weinliebhaber (und die, die es werden wollen)

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

IHRE HOTLINE Sabine Kaisers-Rehm
Sekretärin der Geschäftsführung
Telefon: 02641 91245-90
kaisers-rehm@iwi-sommelier.de



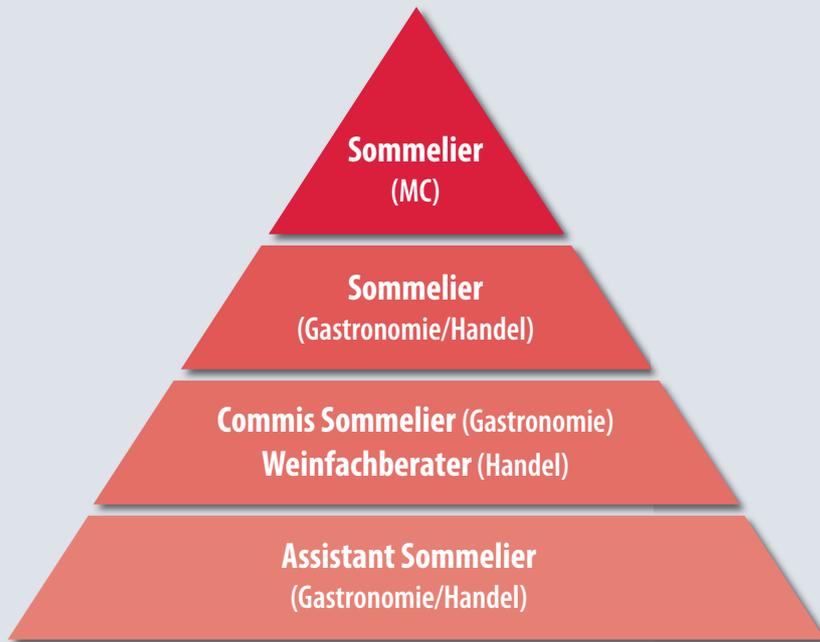
INDIVIDUELLES AHR TAL-ERLEBNIS FÜR KLEINE UND GROSSE GRUPPEN

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 Genuss!



KARRIERE-AUSBILDUNGSPLANUNG FÜR SOMMELIERS

International Wine Institute Sommelier-Ausbildungen



STÖßERN SIE AUCH IM INTERNET

www.iwi-sommelier.de

www.sommelier-ihk.com

www.weinfachberater.org

www.assistant-sommelier.com

ASSISTANT SOMMELIÈRE/IER (IWI)

DER EINSTIEG ZUM AUFSTIEG

Unser Lehrgang zum Assistant Sommelier (IWI) ist der Einstieg in die große Welt der Weine und richtet sich an junge Mitarbeiter im Restaurant, Einzel- und Großhandel sowie im Getränkevertrieb. Die Teilnehmer erwartet ein Exkurs in die wichtigsten Weinbauländer Europas. Als Grundlage bieten wir Ihnen eine intensive sensorische Ausbildung. Lernen Sie das Wesentliche über Rebsorten, Boden, Klima und Ausbaustile und profitieren Sie von den Erfahrungen bester Sommelierausbilder.



Ein besonderes Highlight ist der Unterricht „Arbeiten am Tisch des Gastes“. Hier werden die Fertigkeiten beim Champagnerservice, das Dekantieren von Rotwein und der Weißweinservice praktisch geübt.

INHALTE

Einführung in die Weinsensorik
Systematische Weinbeschreibung
Weinbau und Kellertechnik
Weinland Deutschland
Weinland Frankreich
Harmonie von Speise und Wein
Weinländer Italien und Spanien
Arbeiten am Tisch des Gastes
Schriftliche und praktische Prüfung

TITEL

Assistant Sommelier (IWI)
Assistant Sommière (IWI)

TEILNEHMERZAHL Maximal 18 Personen

GEBÜHREN 840,00 € inkl. 40 Unterrichtsstunden, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Kaffeepausen/Snacks, Verkostungen, E-Learning

PRÜFUNG 150,00 € für Zulassung und Prüfungsabwicklung

Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit

TERMINE

Bad Neuenahr-Ahrweiler

Mo, 19.02. bis Fr, 23.02.2018

Mo, 11.06. bis Fr, 15.06.2018

Mo, 20.08. bis Fr, 24.08.2018

Mo, 26.11. bis Fr, 30.11.2018

Stuttgart

Mo, 09.04. bis Fr, 13.04.2018

Mo, 08.10. bis Fr, 12.10.2018

SCHULUNGSORT

International Wine Institute
Wilhelmstraße 20
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Weinmanufaktur Untertürkheim
Strümpfelbacher Straße 47
70327 Stuttgart

COMMIS SOMMELIÈRE/IER (IWI)

GASTRONOMIE - BLENDED 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 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

Berufsbegleitend

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

E-LEARNING

Jede/r Teilnehmerin/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. Fordern Sie einen Gastzugang zum E-Learning an und schnuppern Sie völlig unverbindlich.



PRÜFUNG

Die Prüfung zur/zum Commis Sommelière/ier (IWI) wird schriftlich, mündlich 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 Köchin/Koch, Restaurantfachfrau/mann, Hotelfachfrau/mann. Weiterhin wird zugelassen, wer eine gastronomische Berufserfahrung von zwei Jahren nachweisen kann. Auszubildende im dritten Lehrjahr benötigen ein Empfehlungsschreiben des Arbeitgebers.

ABSCHLUSS

Die Prüfung wird von einem hochkarätigen und unabhängigen Ausschuss vorgenommen.

TITEL

Commis Sommelière (IWI)
Commis Sommelier (IWI)

TEILNEHMERZAHL Maximal 18 Personen

GEBÜHREN 2.790,00 € inkl. 120 Unterrichtsstunden, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Kaffeepausen/Snacks, Verkostungen, E-Learning
PRÜFUNG 300,00 € für Zulassung und Prüfungsabwicklung

Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit

TERMINE

Bad Neuenahr-Ahrweiler
06.05.2018 (Start Modul 1)
09.09.2018 (Start Modul 1)

Stuttgart

04.03.2018 (Start Modul 1)

SCHULUNGORT

International Wine Institute
Wilhelmstraße 20
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Weinmanufaktur Untertürkheim
Strümpfelbacher Straße 47
70327 Stuttgart

WEINFACHBERATER/IN (IWI)

HANDEL - BLENDED LEARNING



ZEITLICHE GLIEDERUNG

Berufsbegleitend

Die Weiterbildung gliedert sich in fünf Schulungseinheiten mit jeweils drei Tagen Präsenzunterricht. Diese Lerneinheiten sind sehr praxisbezogen und beinhalten viele repräsentative Verkostungen, Speisenproben, Rollenspiele und Videoanalysen.

Renommierte nationale und internationale Dozenten vermitteln das theoretische und praktische Wissen.

Diese berufsbegleitende Fortbildung hat zum Ziel Mitarbeiter aus dem Einzel- und Getränkefachgroßhandel umfassend zum Thema Wein und für den erfolgreichen Verkauf zu schulen. Eine abgeschlossene Ausbildung im Einzel- oder Großhandel oder eine langjährige Berufserfahrung als Vertriebsmitarbeiter sind von Vorteil. Sonderzulassungen sind im Einzelfall möglich und werden vom IWI-Prüfungsausschuss erteilt.

Der Schwerpunkt dieser Fortbildung liegt in der Erarbeitung eines soliden Weinfachwissens und dem Erlernen der systematischen Weinbeschreibung und Weinbewertung. Weitere Inhalte sind: Sortimentsgestaltung, Sortimentspräsentation, Kundenberatung und erfolgreiche Verkaufsrhetorik, Marketing und Grundlagen der Kommunikation.

E-LEARNING

Jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer muss zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte auf dem IWI-Schulungsserver 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 Lerneinheit dokumentiert das gelernte Wissen.

PRÜFUNG

Die Prüfung wird vor dem renommierten Ausschuss des International Wine Institute abgelegt und gliedert sich in eine theoretische, eine mündliche und eine praktische Prüfung. Details entnehmen Sie bitte der Prüfungsordnung.

TITEL

Weinfachberater (IWI) · Weinfachberaterin (IWI)

TEILNEHMERZAHL Maximal 18 Personen

GEBÜHREN 2.790,00 € inkl. 120 Unterrichtsstunden, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Kaffeepausen/Snacks, Verkostungen, E-Learning

PRÜFUNG 300,00 € für Zulassung und Prüfungsabwicklung

Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit

TERMINE **Bad Neuenahr-Ahrweiler**

06.05.2018 (Start Modul 1)

09.09.2018 (Start Modul 1)

Stuttgart

04.03.2018 (Start Modul 1)

SCHULUNGSORT International Wine Institute

Wilhelmstraße 20

53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Weinmanufaktur Untertürkheim

Strümpfelbacher Straße 47

70327 Stuttgart

SOMMELIÈRE/IER (IHK)

GASTRONOMIE/HANDEL - BLENDED LEARNING

Wer eine Karriere in der gehobenen Gastronomie oder im Weinhandel/-vertrieb anstrebt, benötigt fundierte fachpraktische Kenntnisse, Teamfähigkeit und betriebswirtschaftliche Grundlagen. Der Experte in Sachen Getränkeverkauf und Kundenberatung ist unangefochten der Sommelier. Seine Passion gehört natürlich dem Kultgetränk Wein mit seiner unterschiedlichen Herkunft, den vielfältigen Ausbaumethoden und der Rebsortenstilistik. Fundierte Kenntnisse über Sensorik, Getränkearten, aktive Kundenberatung und Marketing erweitern das eigene Fachwissen und fördern Ihre Karriere.

Einen Schwerpunkt der Fortbildung bildet die Sensorik von Speisen und Wein. Nicht nur die Herstellung eines Weins ist von Bedeutung, sondern auch die Herstellung der Speisen.

Lernen Sie beim Kochen mit Hans Stefan Steinheuer und seinem Team des Restaurants „Poststuben“ in Heppingen die wichtigsten Garmethoden und deren geschmackliche Auswirkungen kennen.

ZEITLICHE GLIEDERUNG

Berufsbegleitend

Der Lehrgang gliedert sich in fünfzehn Schulungseinheiten mit jeweils zwei Tagen Präsenzunterricht. Diese Lerneinheiten sind sehr praxisbezogen und beinhalten viele Verkostungen, Speisen- und Käseproben. Renommierte nationale und internationale Dozenten vermitteln das theoretische Wissen.

E-LEARNING

Jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer muss zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte auf dem IWI-Schulungsserver 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 Lerneinheit dokumentiert das gelernte Wissen. Im Chatroom stehen kompetente Tutoren für Fragen und weitere Erklärungen bereit.

IWI-EIGNUNGSPRÜFUNG

In Ihrem eigenen Interesse können Sie Ihr Wissen testen, bevor Sie sich für eine Anmeldung entscheiden. Wir stellen Ihnen einen Eignungstest online zur Verfügung, bei dem Sie 50 % aller möglichen Punkte erreichen sollten. Fordern Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten an.

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN DER IHK KOBLENZ

Sie benötigen eine abgeschlossene gastronomische bzw. kaufmännische Ausbildung, ein Jahr Berufserfahrung sowie einen Nachweis über ein 14-tägiges Praktikum.

ABSCHLUSS

Die Prüfung wird von der Industrie- und Handelskammer abgenommen. Die Absolventen erhalten zusätzlich das Internationale Sommelier Diplom (IW).

TITEL

Sommelière (IHK) Gastronomie/Handel
Sommelier (IHK) Gastronomie/Handel

TEILNEHMERZAHL Maximal 18 Personen

GEBÜHREN 4.450,00 € inkl. 30 Tage Präsenzunterricht, E-Learning, zusätzliche Workshops, Online-Tutor, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Kaffeepausen/Snacks, Verkostungen (ca. 400) und Speisenproben

PRÜFUNG ca. 600,00 € Prüfungsgebühren der IHK Koblenz
 Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit

TERMINE **Bad Neuenahr-Ahrweiler**
 08.10.2018 (Start Modul 1)

Stuttgart
 23.04.2018 (Start Modul 1)

SCHULUNGSORT International Wine Institute
 Wilhelmstraße 20
 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Weinmanufaktur Untertürkheim
 Strümpfelbacher Straße 47
 70327 Stuttgart

SOMMELIER/IÈRE (IHK) - KOMPAKT-INTENSIV

GASTRONOMIE/HANDEL - BLENDED LEARNING



Ein Sommelier gehört zu den Spezialisten im Restaurant oder Weinhandel. Fachkundige Beratung und charmantes Auftreten erwarten Ihre Gäste, betriebswirtschaftliches Handeln sowie gute Mitarbeiterführung fordert der Arbeitgeber vom Genussmanager.

Wenn Sie eine Karriere in der Gastronomie oder im Weinhandel/-vertrieb planen und Ihre Passion der Wein ist, dann bieten wir Ihnen mit diesem Lehrgang in drei Unterrichtsblöcken den richtigen Kurs an.

Lernen Sie von hochkarätigen und erfahrenen Sommeliers und Fachdozenten ein besonderes Spezialwissen sehr praxisnah und leicht verständlich in unseren modernen Schulungsräumen. Das in Deutschland einzigartige E-Learning für Sommeliers stärkt das gelernte Wissen und fordert eine zusätzliche Leistungsbereitschaft von Ihnen. Für Sie bedeutet das, eine Sommelier-Ausbildung auf höchstem Niveau zu genießen. Lohn aller Mühen ist die Anerkennung der Fachkompetenz durch das Bestehen der öffentlich-rechtlichen Prüfung als Sommelier (IHK).

ZEITLICHE GLIEDERUNG

Vollzeit

Der Lehrgang gliedert sich in drei Schulungseinheiten mit jeweils fünf Tagen Präsenzunterricht und zwei Tagen Prüfungsvorbereitung. Zusätzlich erhalten Sie vier Lehrbriefe zum Selbststudium.

E-LEARNING

Jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer muss zwischen den Unterrichtstagen die gelernten Seminarinhalte auf dem IWI-Schulungsserver 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 Lerneinheit dokumentiert das gelernte Wissen. Im Chatroom stehen kompetente Tutoren für Fragen und weitere Erklärungen bereit.

IWI-EIGNUNGSPRÜFUNG

In Ihrem eigenen Interesse können Sie Ihr Wissen testen, bevor Sie sich für eine Anmeldung entscheiden. Wir stellen Ihnen einen Eignungstest online zur Verfügung, bei dem Sie 60 % aller möglichen Punkte erreichen sollten. Fordern Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten an.



ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN DER IHK KOBLENZ

Sie benötigen eine gastronomische bzw. kaufmännische Ausbildung, ein Jahr Berufserfahrung sowie einen Nachweis über ein 14-tägiges Praktikum.

ABSCHLUSS

Die Prüfung wird von der Industrie- und Handelskammer abgenommen. Zusätzlich erhalten Sie das Internationale Sommelier Diplom (IWI).

TITEL

Sommelière (IHK) Gastronomie/Handel

Sommelier (IHK) Gastronomie/Handel

TEILNEHMERZAHL	Maximal 18 Personen
GEBÜHREN	2.950,00 € inkl. 17 Tage Präsenzunterricht, Lehrbriefe zum Selbststudium, E-Learning, zusätzliche Workshops, Online-Tutor, umfassende Kursunterlagen/Skripte, Kaffeepausen/Snacks, Verkostungen (ca. 300) und Speisenproben
PRÜFUNG	ca. 600,00 € Prüfungsgebühren der IHK Koblenz Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit
TERMIN	02.07.2018 (Start Präsenzphase 1)
SCHULUNGSORT	International Wine Institute Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

SOMMELIÈRE/IER (IHK)

GASTRONOMIE/HANDEL - FERNLEHRGANG



Ein Sommelier verfügt über exzellente Kenntnisse in allen Fragen rund um das Thema Wein, steht seinen Gästen bzw. Kunden beratend zur Seite, hat eine Führungsposition im Restaurant bzw. Weinhandel, verwaltet den Weinkeller und bildet Mitarbeiter und Auszubildende aus.

Das Fernstudium ermöglicht Ihnen sich parallel zur Berufstätigkeit auf die Prüfung zum Sommelier vorzubereiten. Legen Sie das Lerntempo fest und erweitern Sie Ihre Fachkenntnisse und Kompetenzen in Sachen Wein.

Auf Ihrem Lehrplan stehen die Weinländer der Welt, aktuelle Trends und Entwicklungen in der Weinwelt, die Aspekte der Sensorik, intensive Verkostungstrainings und allgemeine Getränkekunde sowie Fragen des Weinrechts. Sie setzen sich im Rahmen dieses Lehrgangs aber auch intensiv mit betriebswirtschaftlichen Fragestellungen und dem heute so wichtigen Thema Marketing auseinander.

Die Weiterbildung beinhaltet zeitgemäß gestaltete Studienbriefe, Webinare und eine umfangreiche Lernplattform mit Mediathek. Wenige Präsenzphasen dienen der Verkostungstechnik und der Prüfungsvorbereitung.

Wir stellen Ihnen Mentoren zur Seite, die Sie während des Studiums begleiten und bei vie-

len fachlichen und organisatorischen Fragen beraten. Die Steuerung Ihres Lernerfolgs wird während der Weiterbildung durch Webtests und Fallstudien gewährleistet. Die Abschlussprüfung legen Sie vor dem autonomen Prüfungsausschuss der IHK Koblenz ab.

Die Vorteile für eine berufsbegleitende Weiterbildung mit Fernstudienanteilen liegen auf der Hand: Sie bleiben im Job, sammeln so weiter Berufserfahrung und beziehen weiterhin Ihr regelmäßiges Einkommen. Die Reisekosten und Abwesenheitszeiten im Betrieb reduzieren sich auf ein Minimum – was in der heutigen Zeit natürlich aus Sicht der Arbeitgeber eine hohe Bedeutung hat.

DER FERNLEHRGANG ZUR SOMMELIÈRE/ ZUM SOMMELIER (IHK) GLIEDERT SICH IN:

STUDIENBRIEFE

Insgesamt werden 14 Studienbriefe mit Selbstkontrolle, Überprüfungstest und Tutorengespräch angeboten.

FALLSTUDIEN

Durch sechs verschiedene Fallstudien werden Lerninhalte vertieft und anhand von praktischen Beispielen verdeutlicht.

WEBINARE

Auf dem eigenen Schulungsserver stehen Videos, Unterlagen zum Download, Onlinetests und ein virtuelles Klassenzimmer jedem Teilnehmer zur Verfügung. Zu festen Terminen werden neun Webinare im virtuellen Klassenzimmer stattfinden, um den Kontakt mit den Teilnehmern zu festigen und bestimmte Lerninhalte zu vermitteln.

PRÄSENZPHASEN

An insgesamt sechs Tagen treffen sich die Teilnehmer zum Praxistraining im International Wine Institute.

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

DER IHK KOBLENZ

Sie benötigen eine gastronomische bzw. kaufmännische Ausbildung, ein Jahr Berufserfahrung sowie einen Nachweis über ein 14-tägiges Praktikum.

GEBÜHREN	2.926,00 € (209,00 € monatlich)
PRÜFUNG	ca. 600,00 € Prüfungsgebühren der IHK Koblenz Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit
TERMINE	01.02.2018 01.06.2018 01.10.2018

SOMMELIÈRE/IER (MC)



Als geprüfter Sommelier möchten Sie sich einer Fortbildung auf höchstem Niveau stellen? Sie suchen die Herausforderung, das Fachgespräch unter Gleichgesinnten und sind bereit, neues Wissen aufzunehmen sowie das schon gelernte Wissen zu vertiefen? Wir bieten eine hochkarätige Fortbildung in englischer Sprache an. Erweitern Sie Ihren Weinhorizont im Austausch mit Ihren Kommilitonen und mit internationalen Dozenten - vornehmlich Masters of Wine!

ZEITLICHE GLIEDERUNG

Vollzeit

Die Master Class ist mit 80 Unterrichtsstunden (2 x 5 Tage) konzipiert. Workshops nach dem Unterricht sind obligatorisch. Im Mittelpunkt der Unterrichte stehen nicht generisches Wissen, sondern die Bewertung und die Erkennung von Weinstilen und Herkunft.

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Sie können an der Weiterbildung teilnehmen, wenn Sie eine mit Erfolg abgeschlossene Fortbildung zum Sommelier (IHK), Weinfachberater (IHK), Staatlich geprüfter Sommelier oder das Diploma in Wines and Spirits nachweisen. Sie müssen die englische Sprache in Wort und Schrift beherrschen. Dieser Kurs kann Ihnen auch als Vorbereitung zu der traditionellen englischen Fortbildung zum Master of Wine dienen. Es sind zwei Studienarbeiten in schriftlicher Form nachzuweisen.

ABSCHLUSS

Internationales Diplom (IWI)

TITEL

Sommelière (MC) · Sommelier (MC)

TEILNEHMER-ZAHL	Maximal 18 Personen
GEBÜHREN	3.100,00 € inkl. 80 Unterrichtsstunden, Workshops, umfassende Kursunterlagen/ Skripte, Kaffeepausen und Snacks, vielfältiges und umfangreiches Verkostungstraining Bewertung der Studienarbeiten: 300,00 € Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit
TERMIN	auf Anfrage
SCHULUNGS-ORT	International Wine Institute Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler



WE LOVE TO EDUCATE YOU!

WSET® LEVEL 2



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

Wir sind Partner des Wine & Spirit Education Trust (WSET®). Dieser ist der weltweit führende Anbieter von Weiterbildungen im Bereich Weine und Spirituosen. WSET®-Qualifikationen werden in 19 Sprachen durchgeführt und in über 60 Ländern angeboten.

Mit diesen Zusatzqualifikationen sind Sie auch auf dem internationalen Parkett gut aufgestellt.

WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

Dieser Kurs richtet sich an Personen, die ein Grundverständnis von Weinen erhalten möchten. Es gibt hierfür keine Zulassungsvoraussetzungen. Die Lerninhalte geben einen Einblick in die Weinherstellung. Außerdem lernen Sie, welche Faktoren einen Weinstil beeinflussen. Es werden die wichtigsten Weinanbaugebiete mit ihren bedeutendsten Rebsorten und deren Etikettenterminologie erkundet. Ein Überblick über die wichtigsten Spirituosen und Liköre sowie Grundlagen der

Kombination von Speisen und Wein runden das Spektrum ab. Es werden über 40 Weine nach dem WSET®-Schema verkostet. Wir senden Ihnen 14 Tage vor Lehrgangsbeginn das Handbuch Level 2 zu und bitten Sie sich im Vorfeld des Kurses mindestens 12 Stunden mit den Lehrinhalten zu befassen.

Diese Qualifikation kann auch in Kombination mit einem Lehrgang zum Assistant Sommelier (IWI) erlangt werden.

TEILNEHMERZAHL	Maximal 18 Personen	
GEBÜHREN	799,00 € inkl. umfassende Kursunterlagen, Kaffepausen und Snacks 380,00 € (zwei zusätzliche Unterrichtstage in Kombination mit einem Lehrgang Assistant Sommelier (IWI)) Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit	
TERMINE	Bad Neuenahr-Ahrweiler 10.01. bis 12.01.2018	Stuttgart 14.03. bis 16.03.2018 11.07. bis 13.07.2018
SCHULUNGSORT	International Wine Institute Wilhelmstraße 20 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler	Weinmanufaktur Untertürkheim Strümpfelbacher Straße 47 70327 Stuttgart

WSET® LEVEL 3

Dieser Kurs für Fortgeschrittene richtet sich an Fachleute in der Weinbranche und an Weinliebhaber. Es wird die WSET®-Qualifikation Level 2 oder ein gleichwertiger Wissensstand empfohlen. Mit dem WSET® Level 3 erhalten Sie einen umfangreichen Überblick über die Welt der Weine und deren wirtschaftliche Bedeutung sowie ein eingehendes Verständnis über Weinanbau und -herstellung. Ein zentrales Thema ist die Verkostungstechnik und Weinbewertung hinsichtlich Stil und Qualität.

Wir senden Ihnen 4 Wochen vor Lehrgangsbeginn das Handbuch Level 3 zu und bitten Sie sich im Vorfeld des Kurses mindestens 52 Stunden mit den Lehrinhalten zu befassen.

Abschnitt 1

Zentrale Faktoren der Weinproduktion und deren Beeinflussung auf die Stillweine, Schaumweine sowie Likörweine der Welt, Beurteilung von Stil und Qualität von Weinen.

Abschnitt 2

Weinbewertung mit Hilfe des WSET® Level 3 Schemas „Systematisches Verkosten von Wein“, Beschreibung von Eigenschaften und die Beurteilung der Qualität von Weinen.

Diese Qualifikation kann auch in Kombination mit einem Lehrgang zum Weinfachberater (IWI), Commis Sommelier (IWI) oder Sommelier (IHK) erlangt werden.

TEILNEHMERZAHL Maximal 18 Personen

GEBÜHREN 1.390,00 € inkl. umfassende Kursunterlagen, Kaffepausen und Snacks
480,00 € (zwei zusätzliche Unterrichtstage in Kombination mit einem Lehrgang Weinfachberater (IWI), Commis Sommelier (IWI) oder Sommelier (IHK))
Nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit

TERMINE **Bad Neuenahr-Ahrweiler**
29.01. bis 03.02.2018

Stuttgart
17.05. bis 19.05., 02.06. bis 03.06. und 16.06.2018
26.10. bis 28.10., 16.11. bis 17.11. und 08.12.2018

SCHULUNGORT International Wine Institute
Wilhelmstraße 20
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Weinmanufaktur Untertürkheim
Strümpfelbacher Straße 47
70327 Stuttgart



INHOUSE-SCHULUNGEN WISSEN, DAS ZU IHNEN KOMMT

Ob in Ihrem Unternehmen, bei uns oder an einem Ort Ihrer Wahl: Gemeinsam entwickeln wir mit unseren Auftraggebern individuell und nach einer genauen Bedarfsanalyse die gewünschten Seminarinhalte.

Inhouse heißt auch: gut geplant und sicher kalkuliert. Auf Wunsch geben wir Ihrem Inhouse-Seminar einen Incentive-Charakter mit Rahmenprogramm, Abendveranstaltung und Entertainment.

1. Optimales Preis-Leistungs-Verhältnis bei hoher Flexibilität

Sie bestimmen Termin, Ort und die Anzahl der Teilnehmer und sparen dadurch teure Reise- und Übernachtungskosten.

2. Höherer Lernerfolg durch Identifikation

Die Seminarinhalte werden mit unseren Referenten auf Ihre betrieblichen Bedürfnisse abgestimmt.

3. Größerer unternehmerischer Nutzen

Mit Hilfe von konkreten Fallbeispielen werden effektive Lösungen zur sofortigen Anwendung erarbeitet.

4. Neue Impulse für mehr Zusammenarbeit

Mit fachübergreifenden Seminarthemen wird die abteilungsübergreifende Kommunikation gefördert

PASSION FOR QUALITY!

Wir stellen uns im Sinne unserer Teilnehmer den Anforderungen des Qualitätsmanagements und sind DIN EN ISO 9001 zertifiziert. Vom Land Rheinland-Pfalz sind wir als privatrechtliche Schulungsinstitution anerkannt und sind unter anderem auch berechtigt Weiterbildungsschecks der Bundesländer anzunehmen.

WIR BILDEN UNTER ANDEREM DIE MIT-
ARBEITER FOLGENDER UNTERNEHMEN AUS:



UNTERNEHMEN, DIE DAS INTERNATIONAL WINE INSTITUTE EMPFEHLEN



WIR ÜBER UNS

INTERNATIONAL

Wir sind als internationale Wein-Fortbildungsinstitution und Unternehmensberatung eine moderne Dienstleistungs- und Serviceorganisation. Unsere Seminare können in englischer, französischer und spanischer Sprache durchgeführt werden.

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 Tätigkeit.

ÜBER ALEXANDER KOHNEN

AUS DER PRAXIS FÜR DIE PRAXIS

- Best International Wine Educator of the Year 2013, Charles Sturt University, Canberra
- Top Sommelier „Top 50 Sommeliers Deutschland“, Busche Verlag
- „Der Sommelier-Macher“, Sommelier Magazin
- Vorstand, International Riesling Foundation, New York
- Internationale Jurytätigkeiten (USA, Australien, Südafrika, Chile)
- Restaurantfachmann, Koch, Hotelmeister (IHK)
- 25 Jahre Berufserfahrung in der Erwachsenenbildung
- Gründer International Wine Institute



AKTIV FÜR DIE NATIONALE UND INTERNATIONALE WEINWELT



Das International Wine Institute ist Initiator und Ausrichter des Internationalen Spätburgunder Symposiums. Im regelmäßigen Turnus von zwei Jahren präsentieren Internationale Spitzenwinzer Spätburgunder der Extraklasse. Fachbesucher aus der Gastronomie, dem Weinhandel und den Medien können bis zu 200 Spätburgunder aus 8 Nationen verkosten. Workshops und eine einzigartige Spätburgunder Gala mit Sternekoch Hans Stefan Steinheuer runden das Symposium ab.

Ahrwein des Jahres ist ein amtlich anerkannter Weinpreis, der in der Heimatregion des International Wine Institute jährlich durchgeführt wird. Ziel des Wettbewerbs ist die Förderung einer ganzen Region. Die Auszeichnung soll Gastronomen, Winzern und Weingenießern ein Forum bieten, das zum einen den Vergleich der Weine untereinander zulässt, eine wertvolle Entscheidungs- und Orientierungshilfe beim Weineinkauf bietet und zum anderen auf die touristischen Besonderheiten des Ahrtals hinweist.



TEILNAHME- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN FÜR DEN BESUCH VON LEHRGÄNGEN / SEMINAREN IM INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

(nachfolgend nur IWI genannt)

1. ANMELDUNG

Die Anmeldung zur Teilnahme an Lehrgängen/Seminaren soll möglichst früh erfolgen. Eine rechtzeitige Anmeldung liegt im Interesse der Teilnehmer/-innen. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Mit der Anmeldung erkennt der/die Teilnehmer/-in diese Teilnahme- und Zahlungsbedingungen an.

Mit der schriftlichen Bestätigung der Teilnahme durch das IWI entsteht die Verpflichtung zur Zahlung des Teilnehmerentgeltes. Alle Lehrgangs-/Seminararbeiten und Präsentationen des IWI sind urheberrechtlich geschützt. Mit der Anmeldung zu den Lehrgängen/Seminaren erkennt der/die Teilnehmer/-in an, dass die vom IWI zur Verfügung gestellte Software und sämtliche Unterrichtsmaterialien ausschließlich zu Lehrgangs-/Seminarzwecken genutzt und weder vervielfältigt, noch an Dritte weitergegeben werden dürfen.

2. LEHRGANGS-/SEMINARKOSTEN

Die Lehrgangs-/Seminararbeiten sind unabhängig von den Leistungen Dritter vom Vertragspartner nach Erhalt der Rechnung, spätestens vor Beginn der jeweiligen Veranstaltung ohne Abzug von Skonto fällig. Bei Lehrgängen mit einer Dauer von mehr als 80 Unterrichtsstunden kann das IWI die Beträge in Raten erheben.

3. WIDERRUFSRECHT

Zusätzlich zum Rücktrittsrecht steht Verbrauchern im Sinne des § 13 BGB ein Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede Person, die ein Rechtsgeschäft zu einem Zwecke abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.

4. RÜCKTRITT UND KÜNDIGUNG

Lehrgänge: Der/die Teilnehmer/-in kann bis 20 Werktage (Mo - Fr) vor Lehrgangsbeginn kostenfrei vom Vertrag zurücktreten. Bei späterer Kündigung oder Nichterscheinen ist grundsätzlich der volle Lehrgangsbeitrag fällig. Eine Kündigung aus wichtigem Grund (Tod, unerwartete schwere Erkrankung, schwerer Unfall des Teilnehmers/der Teilnehmerin oder seiner/ihrer nahen Angehörigen) ist kostenfrei. Der Nachweis über das Vorliegen eines wichtigen Grundes ist unaufgefordert zu erbringen. Bei Kündigung nach Beginn eines Lehrgangs mit weniger als 50 Unterrichtsstunden sind die Lehrgangskosten in voller Höhe zu entrichten. Lehrgänge mit einer Dauer von mehr als 50 Unterrichtsstunden können in Abschnitte aufgeteilt werden. Bei Kündigung nach Beginn eines Lehrgangs, der in Abschnitte eingeteilt ist, sind die anteiligen Kosten für die bis zum Kündigungseingang begonnenen Abschnitte zu entrichten. Eine Lehrgangskündigung bzw. ein Rücktritt muss in jedem Fall schriftlich erfolgen. Maßgeblich ist der Eingang im IWI. Die Nichtanspruchnahme einzelner Lehrgangsstunden berechtigt nicht zur Ermäßigung des Rechnungsbetrages. Seminare: Bei Seminaren kann der/die Teilnehmer/-in vom Vertrag zurücktreten, wenn er/sie den Rücktritt unter Einhaltung einer Frist von mindestens 10 Werktagen (Mo - Fr) vor Beginn der Veranstaltung schriftlich dem IWI mitteilt. Maßgebend ist der Eingang der Rücktrittserklärung beim IWI. Bereits gezahlte Entgelte werden in diesem Fall erstattet. Erfolgt der Rücktritt nicht fristgerecht, so ist der/die Teilnehmer/-in zur Zahlung des vollen Entgeltes verpflichtet. Die Benennung von Ersatzteilnehmern ist möglich. Bei bestimmten Seminaren und Inhouse-Schulungen behält sich das IWI vor, abweichende Bedingungen zu vereinbaren.

5. ABSAGE VON VERANSTALTUNGEN

Das IWI hat das Recht, bei zu geringer Beteiligung Lehrgänge/Seminare abzusagen. Bereits gezahlte Entgelte werden erstattet, weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Ein Wechsel der Dozenten/Referenten berechtigt den/die Teilnehmer/-in nicht zum Rücktritt vom Vertrag.

6. HAFTUNG

Wird ein Lehrgang/Seminar abgesagt, in dessen Verlauf abgesetzt oder fallen einzelne Stunden eines Lehrgangs/Seminars aus, haftet das IWI für daraus resultierende Schäden nur bei grob fahrlässigem oder vorsätzlichem Verschulden. Das IWI haftet nicht für Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl mitgebrachter Gegenstände oder Kraftfahrzeuge. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Bestimmungen. Jeglicher Missbrauch der Urheberrechte der Skripte oder der im Rahmen eines Lehrgangs/Seminars zur Verfügung gestellten Software und Unterrichtsmaterialien kann zu Schadensersatzansprüchen seitens des IWI oder Dritter führen.

7. BEACHTUNG DER HAUSORDNUNG

Der/die Teilnehmer/-in verpflichtet sich zur Einhaltung der jeweils geltenden Hausordnung der Schulungsstätte.

8. AUSSCHLUSS VON DER TEILNAHME

Das IWI ist berechtigt, Lehrgangs-/Seminararbeitsnehmer/-innen in besonderen Fällen, z. B. Zahlungsverzug, Nichterscheinen, Störungen der Veranstaltung, von der weiteren Teilnahme auszuschließen. Der Vergütungsanspruch seitens des IWI bestimmt sich für den Fall des Ausschlusses nach den Regelungen der Kündigung unter Ziffer 4.

9. DATENSPEICHERUNG-/NUTZUNG

Mit der Erhebung und automatischen Be- und Verarbeitung der personenbezogenen Daten für Zwecke der Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung ist der/die Teilnehmer/-in einverstanden. Weiterhin verwendet das IWI Ihre hier und im weiteren Verlauf der Kundenbeziehung erhobenen personenbezogenen Kundendaten für Marktforschung (z.B. Befragungen zu Ihrer Kundenzufriedenheit) und um Ihnen per Brief weitere Produkte aus dem Gesamtangebot des IWI sowie per E-Mail oder telefonisch Produkte des IWI, bei denen wir Ihr Interesse aufgrund der Ähnlichkeit zu Ihren bereits bestellten Produkten annehmen dürfen, zu empfehlen. Sie können der Verwendung Ihrer Bestandsdaten - soweit nicht für Vertragszwecke erforderlich - jederzeit widersprechen, indem Sie eine Nachricht an folgende Adresse senden: International Wine Institute, Wilhelmstraße 20, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler, oder an seminare@iwi-sommelier.de senden. Wir erklären hiermit ausdrücklich, dass wir Ihre persönlichen Daten nicht an Dritte weitergeben.

10. SONSTIGES

Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Klauseln dieser Teilnahme- und Zahlungsbedingungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

11. GERICHTSSTAND UND ERFÜLLUNGORT

Erfüllungsort und für den volkrechtlich vereinbarter Gerichtsstand ist Bad Neuenahr-Ahrweiler.

WIDERRUFSBELEHRUNG

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) widerrufen, sofern die Durchführung des Lehrgangs/des Seminars noch nicht bestätigt wurde. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung in Textform, jedoch nicht vor Vertragsschluss und auch nicht vor Erfüllung unserer Informationspflichten gemäß Artikel 246 § 2 in Verbindung mit § 1 Abs. 1 und 2 EGBGB sowie unserer Pflichten gemäß § 312g Absatz 1, Satz 1 BGB in Verbindung mit Artikel 246 § 3 EGBGB. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Der Widerruf ist zu richten an: International Wine Institute, Wilhelmstraße 20, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler, Tel.: 02641 9124590 Fax.: 02641 9124592, E-Mail: seminare@iwi-sommelier.de

WIDERRUFSFOLGEN

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z. B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Leistung sowie Nutzungen (z. B. Gebrauchsvorteile) nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren beziehungsweise herausgeben, müssen Sie uns insoweit ggf. Wertersatz leisten. Dies kann dazu führen, dass Sie die vertraglichen Zahlungsverpflichtungen für den Zeitraum bis zum Widerruf gleichwohl erfüllen müssen. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen innerhalb von 30 Tagen erfüllt werden. Die Frist beginnt für Sie mit der Absendung Ihrer Widerrufserklärung, für uns mit deren Empfang.

BESONDERE HINWEISE

Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn der Vertrag von beiden Seiten auf Ihren ausdrücklichen Wunsch vollständig erfüllt ist, bevor Sie Ihr Widerrufsrecht ausgeübt haben.

*Unsere Lehrgänge sind nach § 4 Nr. 21 a) bb) UStG umsatzsteuerbefreit

Wasser mit



Starke
Charaktere
schätzen
stilvolle Begleitung.

Experten empfehlen
Gerolsteiner Mineralwasser



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE
FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS



MEHR INFORMATIONEN
FINDEN SIE HIER:



www.weinplaces.de

AHR-AKADEMIE
HAUPTSITZ DES INTERNATIONAL WINE INSTITUTE



Wilhelmstraße 20 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

ANFAHRT BAD NEUENAHR-AHRWEILER



IMPRESSUM

International Wine Institute
 Wilhelmstraße 20
 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
 Tel.: 02641 9124590
 Fax: 02641 9124592
 E-Mail: seminare@iwi-sommelier.de oder kaisers-rehm@iwi-sommelier.de
 Internet: www.iwi-sommelier.de

WEINMANUFAKTUR UNTERTÜRKHEIM
SCHULUNGORT NIEDERLASSUNG STUTTGART



Strümpfelbacher Straße 47 · 70327 Stuttgart

ANFAHRT STUTTART



FOTONACHWEIS

iStockphoto: 1 (3); 9 (1); 11 (1); 13 (1); 20 (1); 21 (1)
 Fotolia: 1 (1); 16 (1) - Ahr-Akademie: 4 (1)
 IWI: 1 (1); 3 (1); 4 (1); 5 (1); 7 (1); 8 (1); 9 (1); 10; 14 (2); 18 (1);
 22 (1); 23 (1); 24 (1); 36
 Schmitt Design: 2 (1); 3 (2); 11 (2); 34 (1)
 Weinmanufaktur: 3 (2); 4 (2); 34 (1)
 Hans-Jürgen Vollrath: 18 (1)



HANDMADE
MOUTH-BLOWN
MUNDGEBLASEN

NEW



Weingenuß neu gedacht!

Die Konzeptserie SIMPLIFY aus der Manufaktur von ZWIESEL 1872 setzt neue Maßstäbe: Jedes Glas ist für Weiß- und Rotwein gleichermaßen geeignet. So lassen sich mit nur fünf Grundformen alle Weinstile und Aromen abbilden.

LEICHT & FRISCH, FRUCHTIG & FEIN, SAMTIG & ÜPPIG,
KRAFTVOLL & WÜRZIG.

shop.zwiesel-kristallglas.com

www.zwiesel-kristallglas.com

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.
FÜR DIE SEELE DES WEINES.





INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

HAUPTSITZ AHRWEILER:
WILHELMSTRASSE 20
53474 BAD NEUENAHR-AHRWEILER
TELEFON 02641 9124590
E-MAIL: SEMINARE@IWI-SOMMELIER.DE

NIEDERLASSUNG STUTTGART:
NEBELHORNSTRASSE 30
70327 STUTTGART
TELEFON 0711 67302431
E-MAIL: STUTTGART@IWI-SOMMELIER.DE