

Krems, Oktober 2016

## **Ausbildung zum/zur Jungsommelier/ière Österreich**

### Voraussetzungen

#### **„Getränk Kunde“:**

30 Stunden, Freigegegenstand, jeweils 1 Wochenstunde in der 3 HLW

##### *Lerninhalte:*

- Wein allgemein
- Weinerzeugung
- Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Versetzte Weine
- Schaumweine
- Spirituosen
- Liköre

#### **„Getränkemanagement“:**

60 Stunden, Freigegegenstand, insgesamt 2 Wochenstunden in der 3 HLW bzw. 4 HLW  
Der Lehrgang wird mit einer Hausarbeit (Weinkarte) abgeschlossen.

##### *Lerninhalte:*

- Weinbau in Ö (Weingesetz, Weinbaugebiete)
- Degustation und Beschreibung von Weinen
- Ausländische Weine
- Erstellen einer Weinkarte
- Speisen & Wein

### **Prüfung zum Jungsommelier: am Ende der 4 HLW möglich (Prüfungsgebühr: max. € 60,-)**

Die Prüfung besteht aus 4 Teilbereichen:

- Schriftliche Prüfung (über LMS)
- Sensorische Prüfung
- Praktische Prüfung bestehend aus Weinservice mit Fachgespräch und Weinempfehlung
- Voraussetzung für die Ablegung der Prüfung ist eine positive Hausarbeit/Weinkarte.

Dipl.-Päd. Martina Elsigan,  
Sommelière an Schulen