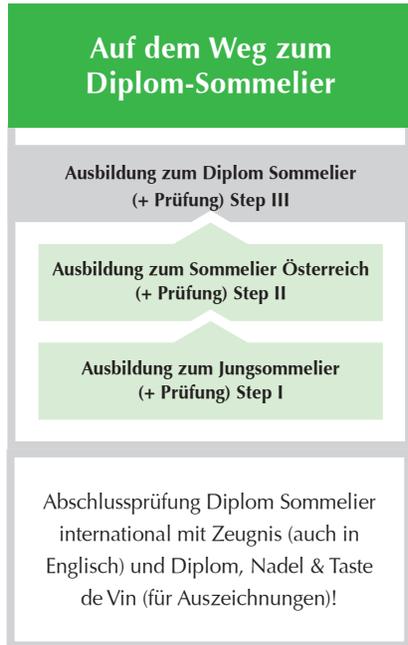


# Die Welt der Weine

Sommelier-Ausbildungen im WIFI Salzburg



# AUF DEM WEG ZUM DIPLOMSOMMELIER



## Jungsommelier Ausbildung

Am WIFI qualifizieren Sie sich in einem modular aufgebauten Ausbildungssystem zum gefragten Profi in Sachen Wein. Starten Sie jetzt Ihre Berufslaufbahn mit dem ersten Schritt.

### Ihr Nutzen:

- Sie steigen in die Berufswelt der Weine ein.
- Sie können Ihre Kunden kompetent beraten.
- Sie qualifizieren sich für die Ausbildung zum Diplom Sommelier.

### Inhalte:

In diesen 80 Lehreinheiten erarbeiten Sie sich Wissen und praktisches Können in

- Sensorik
- Österreichische Weine verkosten und Weinfachausdrücke
- Weingesetz und Etikettenansprache
- Weinbau, Kellertechnik, Produktions- und Vinifikationsmethoden
- Weinland Österreich
- Harmonie von Speisen und Getränken
- Internationale Weinbaugebiete
- Weinservice
- Käse und Wein
- Weinkartengestaltung und Kalkulation
- Präsentations- und Verkaufshilfen
- Selbst-, Fach- und Sozialkompetenz.

Profitieren Sie von fachkundigen Trainern und Sommeliers, die Sie beim Schärfen Ihres Geschmackssinns begleiten und Sie dabei unterstützen, sich auf Ihre Berufslaufbahn in der Welt des Weines vorzubereiten.

**Zielgruppe:** Alle, die sich auch beruflich für Wein interessieren.

**Voraussetzung:** Für die Prüfungszulassung zum Jungsommelier ist erforderlich:

- Mindestalter 17 Jahre (Stichtag: 1. Prüfungstag)
- Mindestanwesenheit 75 % im Vorbereitungskurs

**Hinweis:** Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Bei positiver Ablegung erhalten die Teilnehmer ein WIFI-Zeugnis. Der Nachweis über den erfolgreichen Abschluss zum Jungsommelier ersetzt zwei Jahre Berufspraxis

bei der Ausbildung zum Diplom-Sommelier.

**Seminarleiter:** DS Gerald Freinbichler

**Dauer:** 80 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €930,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Prüfungsgebühr:** €200,-

### Ausbildung:

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41143011	2.11.–12.11.2021	Mo-Sa 9.00–17.00
41143031	21.2.–5.4.2022	Mo, Di 9.00–17.00 BLENDED LEARNING Präsenz + Online

**Ort:** Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41143021	19.4.–29.4.2022	Mo-Sa 9.00–17.00

**Ort:** St. Johann

VA-Nr.	Datum	Zeit
41143041	2.5.–31.5.2022	Mo, Di 9.00–17.00

### Prüfung:

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41144011	22.11.–23.11.2021	Mo, Di 9.00–17.00
41144031	11.4.–12.4.2022	Mo, Di 9.00–17.00

**Ort:** Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41144021	09.5.–10.5.2022	Mo, Di 9.00–17.00

**Ort:** St. Johann

VA-Nr.	Datum	Zeit
41144041	13.6.–14.6.2022	Mo, Di 9.00–17.00



# AUF DEM WEG ZUM DIPLOMSOMMELIER

## Ausbildung Sommelier Österreich

### Vorprüfung zum Diplom Sommelier

Die Ansprüche der Weinliebhaber werden immer höher. Desto gefragter sind top ausgebildete Sommeliers.

Der WIFI-Lehrgang zum Sommelier Österreich ist eine anerkannte Top-Ausbildung für Tätigkeiten in gehobenen Restaurants, im Weinhandel oder exquisiten Fachhandel.

### Ihr Nutzen:

- Sie qualifizieren sich für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie.
- Sie vertiefen Ihr Wissen über den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.
- Sie tauschen sich mit angehenden Sommeliers aus.

### Inhalte:

Der berufsbegleitende Lehrgang umfasst 150 Lehreinheiten samt Exkursionen und ist in zwei Module aufgebaut.

Perfektionieren Sie Ihre Kompetenzen in den Bereichen

- Sensorik: Degustation österreichischer Weine
- Weingesetz und Etikettenansprache
- Weinbau und Kellertechnik
- Weinland Österreich
- Getränkekunde
- Weinservice, Weinservierarten
- Harmonie von Speisen und Getränken
- Kommunikation und Umgang mit Gästen
- Weinkartengestaltung und Getränkealkulation.
- Grundlagen Bierservice am Gast und Bierbrauen

**Zielgruppe:** Fachpersonal aus der Gastronomie, Hotellerie, Weinwirtschaft, dem Weinhandel,

Absolventen der Ausbildung zum Jungsommelier und Weinexperten sowie Teilnehmer des Aufbaulehrgangs der Weinakademie Österreich.

### Voraussetzung:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/

Köchin, Restaurantfachmann/frau bzw. der Doppellehre Koch/Köchin-Restaurantfachmann/frau oder Hotel- und Gastgewerbeassistent/in bzw. über den Abschluss einer Höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe bzw. Weinbau plus

- 2 Jahre einschlägige Berufspraxis im Service, Fachhandel oder Weinbau (1 Jahr Praxis bei Nachweis einer Doppellehre).

Können Kandidaten kein Lehrabschlusszeugnis erbringen, sind 5 Jahre Praxis im Service, im einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen **oder**

- Nachweis über den erfolgreichen Abschluss der Prüfung zum Jungsommelier (ersetzt 2 Jahre einschlägige Berufspraxis) **oder**
- Nachweis über den erfolgreichen Abschluss des Aufbaulehrgangs 2 der Weinakademie **sowie**
- Mindestalter bei Prüfung: 18 Jahre (bei Prüfungsantritt)

- Teilnahme am Vorbereitungskurs, Mindestanwesenheit 75 %

- Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrags.

Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI.

Die Erfüllung der geforderten Voraussetzungen wird anhand der eingereichten Prüfungsunterlagen überprüft.

Die Absolventen erhalten ein WIFI-Zeugnis.

**Hinweis:** Wir empfehlen in jedem Fall eine erfolgreich absolvierte Grundausbildung (z.B. Ausbildung Jungsommelier), bevor Sie an der Ausbildung zum Sommelier Österreich teilnehmen.

### Die Unterrichtsfächer

Weinbau, Kellerwirtschaft, Weinrecht und Weinfehler werden im Rahmen einer **4-tägigen Exkursion** in der Weinbauschule Eisenstadt unterrichtet. Zusätzlich zum Unterricht finden Exkursionen statt.

Die Kosten für die Übernachtung und Verpflegung vor Ort sind vom Kursteilnehmer zu tragen.

Eine weitere Exkursion führt Sie zu einer Brauerei und Brennerei.

### Seminarleiter:

Organisatorische Leitung:  
Ursula Winter Dip.-Fachwirt, WIFI Salzburg,  
T 0662 8888-421

### Inhaltliche Leitung:

DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

**Dauer:** 150 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.750,-  
einschließlich Arbeitsunterlagen

**Prüfungsgebühr:** € 350,-

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41142011	4.10.–25.10.2021	Mo-Sa 9.00–17.00
41142041	10.1.–8.3.2022	Mo-Mi 9.00–17.00, BLENDED LEARNING Präsenz + Online
41142031	19.4.–10.5.2022	Mo-Sa 9.00–17.00

**Ort:** Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41142021	2.11.–23.11.2021	Mo-Sa 9.00–17.00

### Prüfung:

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41145011	3.11.–5.11.2021	Mi, Fr 9.00–17.00
41145041	14.3.–16.3.2022	Mo, Mi 9.00–17.00
41145031	16.5.–18.5.2022	Mo, Mi 9.00–17.00

### Prüfung:

**Ort:** Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41145021	30.11.–2.12.2021	Di, Do 9.00–17.00



# SOMMELIER-WEITERBILDUNG

## Diplom Sommelier

Ansprechende Weinkarten, gut gepflegte heimische Tropfen sowie Schätze aus internationalen Kellern und dazu eine kompetente Beratung - das wünschen sich anspruchsvolle Gäste von heute.

WIFI-Diplom-Sommeliers verfügen über eine perfekte Ausbildung, die diesen hohen Erwartungen vollumfänglich gerecht wird.

### Ihr Nutzen:

- Sie perfektionieren Ihre Kenntnisse über internationale Weine.
- Sie verfeinern Ihre sensorischen Fähigkeiten und trainieren für die anspruchsvolle Tätigkeit in der nationalen und internationalen Gastronomie

### Inhalte:

- Weinpräsentation in Deutsch und Englisch
- Weinbeurteilung und Sensorik
- Wein international: Frankreich, Italien, Portugal, Spanien, USA, Chile, Argentinien, Deutschland, Schweiz, Südost- und Osteuropa sowie neue Märkte
- Gourmetkunde und Genussworkshop

- Kommunikation und Persönlichkeitstraining
- Schaumweine und Fortifieds
- Käse und Getränke

**Zielgruppe:** Absolventen der Ausbildung zum Sommelier Österreich (Teil I) aus allen Bundesländern Österreichs.

**Voraussetzung:** Erfolgreicher Abschluss der Ausbildung zum Sommelier Österreich Teil I

**Hinweis:** Die Abschlussprüfung zum diplomierten Sommelier erfolgt in schriftlicher, mündlicher und praktischer Form. Die Absolventen erhalten ein WIFI-Zeugnis sowie ein WIFI-Diplom und die begehrte Diplom-Sommelier-Nadel.

Außerdem kann ein Diplom-Sommelier-Schild als Qualitätssiegel für den Betrieb zum Selbstkostenpreis von € 15,- erworben werden.

### Seminarleiter:

Organisatorische Leitung:  
Ursula Winter Dip.-Fachwirt, WIFI Salzburg,  
T 0662 8888-421

### Inhaltliche Leitung:

DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

**Dauer:** 128 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.650,-  
einschließlich Arbeitsunterlagen

**Prüfungsgebühr:** € 350,-

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41140011	4.10.-21.10.2021	Mo-Sa 9.00-17.00
41140031	25.4.-12.5.2022	Mo-Sa 9.00-17.00

**Ort:** Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41140021	25.4.-12.5.2022	Mo-Sa 9.00-17.00

**Prüfung:**

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41141011	2.11.-4.11.2021	Di, Do 9.00-17.00
41141031	23.5.-25.5.2021	Mo, Mi 9.00-17.00

**Prüfung:**

**Ort:** Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41141021	23.5.-25.5.2022	Mo, Mi 9.00-17.00



QR-Code scannen und ganz  
einfach online buchen!

# SPARKLING WINE-WEITERBILDUNG

## ► Sparkling Wine Connaisseur

Der „Sparkling Wine Connaisseur“ ist ein Lehrgang, der umfassende Kenntnisse über die Schaumweine in Österreich, Europa und der Neuen Welt vermittelt.

Um den Anforderungen der internationalen Tourismuswirtschaft zu entsprechen, werden verkaufsorientiert die nationalen und internationalen Schaumweine unterrichtet, verkostet und bewertet.

**Inhalte:** Geschichte, Weingesetz, Sensorik, Statistik, die Produktion von diversen Schaumweinprodukten, Qualitätsschaumweinprodukte aus Österreich, Champagner, Cremants & Co.

### Schaumweinprodukte international:

Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, restliches Europa und die Neue Welt

**Zielgruppe:** Die Ausbildung eignet sich für alle, die sich privat wie auch beruflich für Schaumweine interessieren ebenso wie für Absolventen des Sommelier Österreich sowie Diplom Sommelier.

**Hinweis:** Der Lehrgang schließt mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab. Bei positiver Absolvierung erhalten Sie das WIFI-Zeugnis zum „Sparkling Wine Connaisseur“.

Absolventen des Lehrganges Sommelier Österreich und Diplom Sommelier erhalten bei erfolgreich abgelegter Prüfung das WIFI-Zeugnis zum „Sparkling Wine Sommelier“.

**Seminarleiter:** DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

**Dauer:** 40 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €590,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Prüfungsgebühr:** €160,-

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41172011	22.11.–26.11.2021	Mo-Fr 9.00–17.00

**Prüfung:**

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41173011	1.12.2021	Mi 9.00–17.00
41173021	24.5.2022	Di 9.00–17.00



# EDELBRAND-AUSBILDUNGEN

## ► Ausbildung zum Edelbrand-Experten

Diese Ausbildung behandelt die ganze Bandbreite der heimischen Edelbrände. Von der Rohstoffkunde, über die Herstellung bis hin zur sensorischen Degustation und Vermarktung setzen sich die Teilnehmer mit allen Teilbereichen dieser speziellen Produktkategorie intensiv auseinander um fachlich fundiert beraten zu können. Die praxisnahe Ausbildung wird durch eine Exkursion abgerundet.

### Ihr Nutzen:

- Sie sind Profi im Service und wollen Ihr Expertenwissen um das Thema Edelbrände aufwerten.
- Als Verkaufsprofi wissen Sie Ihr Wissen perfekt beratend einzusetzen.
- Nach den ersten Tastings entsteht bereits Ihr eigenes Netz an Produkten.

**Inhalte:** Mit der Ausbildung zum Edelbrand-Experten wird die Vielseitigkeit von Edelbränden in allen Teilbereichen - von der Herkunft der Rohstoffe über die Herstellung bis hin zur Degustation - thematisiert. Ziel der

Ausbildung ist es, das Thema Edelbrände in seiner Komplexität ganzheitlich kennenzulernen um Kunden, Gäste oder Interessierte im Lebensmittelhandel, der Gastronomie oder in Fachkreisen fachlich fundiert beraten zu können. Private Interessenten können ihr Fachwissen im Bereich der Edelbrände umfassend vertiefen.

### Zielgruppe:

- Lebensmittelgroßhandel (Category Manager, Einkäufer, Vertriebsverantwortliche, etc.)
- Gastronomie (F&B Manager, Wirte, Servicemitarbeiter)
- Erzeuger und bäuerliche Direktvermarkter
- Fachjournalisten, Lehrende
- Privatpersonen mit besonderem Interesse an Edelbränden und Vorkenntnissen in diesem Fachbereich

**Hinweis:** Die Ausbildung ist Grundlage für die weiterführende Ausbildung zum Edelbrand-Sommelier

**Seminarleiter:** DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

**Dauer:** 32 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €490,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40051011	12.10.–20.10.2021	Di, Mi 9.00–17.00
40051021	21.2.–24.2.2022	Mo-Do 9.00–17.00

## Bildungsscheck

**Vorbereitungskurse für Meister-, Werkmeister- oder Befähigungsprüfung und Unternehmerprüfung:** Die Förderungshöhe mit dem Bildungsscheck beträgt 50% der Kurskosten, max. 2.000 Euro. Fördergeber ist das Land Salzburg.

Infos auf [wifisalzburg.at/foerderungen](http://wifisalzburg.at/foerderungen)



# EDELBRAND-AUSBILDUNGEN

## Ausbildung zum Edelbrand-Sommelier

Aufbauend auf den erworbenen Kenntnissen in der Ausbildung zum Edelbrand-Experten erweitern Sie Ihr Wissen in Sachen Obst, Herstellung und Qualität von Edelbränden und schärfen Ihre sensorischen Bewertungen. Im Praxisteil beschäftigen Sie sich mit allen Schritten der Produktion - vom Einmaischen über den Brennvorgang bis zur Verkostung. All das hilft Ihnen, Ihre Kunden fachlich noch kompetenter beraten zu können. Freuen Sie sich auf eine umfassende Auswahl an regionalen und internationalen Destillaten.

### Inhalte:

- Einleitung: Der Spirituosenmarkt, Konzerne, Verkaufszahlen, Konsum, Abbau von Alkohol im Körper, gesundheitliche Betrachtung etc.
- Erweiterung um alternative Rohstoffe (Trester, Zuckerrohr, Bier, Treber, Wurzeln, Hefebrand)
- Liköre und deren Herstellung
- Ansätze, Typagen und entsprechende Extraktionsmethoden
- Wo gedeiht welches Obst und warum? Bodenbeschaffenheit, Klima, etc.
- Wodurch zeichnen sich die Früchte aus gewissen Regionen aus (z.B. Wachauer Marillen)
- Detaillierte Betrachtung der wichtigsten Sorten, der Rohstoffe und der Herstellung (plus Blick auf die wichtigsten Marken und deren Abgrenzungen)

### Produktschwerpunkte:

- Whiskey (Single Malt, Straight, Bourbon, Japan etc.)
- Weinbrand (Cognac, Armagnac, deutscher Weinbrand, Brandy, Pisco, Divin)
- Gin, Wacholder, Genever
- Wodka
- Rum
- Aquavit
- Obstbrände (heimische Destillate)
- Grappa
- Bitter
- Liköre (Amaretto, Creme de Cassis, Grand Marnier, Eierlikör etc.)
- Tequila, Mezcal
- Arrak
- Anis (Ouzo, Pastis, Raki, Sambuca)
- Absinth

### Sensorik nach DLG-Prüfverfahren, Vokabular, Degustation

- Harmonie Spirituosen und Speisen (Welche Spirituose passt zu welchem Gericht)
- Serviervorgaben, Gläserkunde, Rituale und Mythen beim Genuss, Harmonie zu non-food (z.B. Zigarren), Temperaturen Getränke und Glas

### Praxis:

- Obst beurteilen (faule Äpfel dabei)
- Einmaischen
- Hefe- und Nährsalzzugabe
- Schutzsäuerung, pH-Messung
- Gärbehälter

- Etiketten-Text zusammenstellen
- Eigene Maische brennen
- Fraktionierung (Sensorik)
- Destillat verdünnen
- Wasserqualität testen
- Kältetrübung
- Filtration Labormaßstab
- Lagereinfluss am Whiskey zeigen
- Sirup ausmischen

### Exkursion:

- Streuwiese / Obstanbau
- Brennereien

**Zielgruppe:** Sommeliers Österreich und Diplom Sommeliers, Diplom Barkeeper und Absolventen des Edelbrandexperten.

**Voraussetzung:** Quereinsteiger kommen über die positiv abgeschlossene Ausbildung Edelbrandexperte zum Edelbrandsommelier.

**Hinweis:** Prüfung: schriftlich, sensorisch und Fachgespräch

**Dauer:** 48 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 790,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Prüfungsgebühr:** € 100,-

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40063011	30.5.-14.6.2022	Mo-Mi 9.00-17.00

**Prüfung:**

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40064011	20.6.-21.6.2021	Mo, Di 9.00-17.00



# Sommelier-Ausbildungen im WIFI Salzburg

WIFI Salzburg  
Julius-Raab-Platz 2  
5027 Salzburg

## Ihre Ansprechpartnerinnen:



**Ursula Winter, Dipl.-FW**  
Produktmanagerin

T +43 (0)662 8888-421  
F +43 (0)662 8888-960421  
E uwinter@wifisalzburg.at



**Magdalena Burgstaller**  
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403  
F +43 (0)662 8888-960403  
E mburgstaller@wifisalzburg.at



**Daniela Hofer**  
Assistentin

T +43 (0)662 8888-404  
F +43 (0)662 8888-960404  
E dhofer@wifisalzburg.at