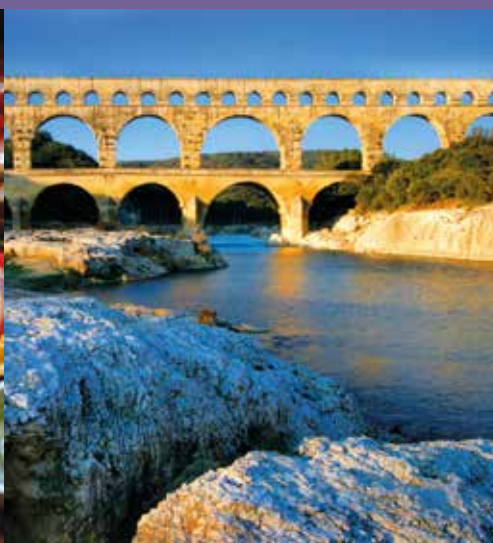


# Sud de France Master-Level Programm

Termine 2020



# DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

**IHK** Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

in Kooperation mit:



# Sud de France Master-Level Programm

---

Herzlich willkommen zum Sud de France Master-Level Programm. Lernen Sie die Faszination Südfrankreichs und seiner Weine kennen.

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule, seit über 20 Jahren einer der führenden Bildungsinstitutionen in der professionellen Weiterbildung auf dem Gebiet des Weines in Deutschland, bietet ab sofort exklusiv in Zusammenarbeit mit dem Dachverband AD'OCC/Sud de France ein hochkarätiges Seminar über das Weinanbaugebiet und die Weine des Languedoc-Roussillon an: das Sud de France Master-Level Programm.

Flächenmäßig das größte Anbaugebiet in Frankreich, mit einer reichen Geschichte, einem herrlichen Klima, einer Vielfalt an Bodentypen sowie einem breiten Spektrum an Weinstilen - weiß, rot, trocken, süß, schäumend und alkoholverstärkt (VDN) – gibt es kaum etwas an Kultur, Weinbau, Gastronomie und Tourismus, was im Languedoc-Roussillon nicht zu finden und zu lieben wäre. Bedeutsam auch, dass die guten Rahmenbedingungen dazu geführt haben, in der Region zunehmend biologisch-dynamischen Weinbau wie selbstverständlich zu betreiben. Heutzutage verdienen die neuen Herkünfte, neuen Qualitäten und neuen Stile der Weine eine neue Beachtung und Wertschätzung, was Matthew Stubbs, Master of Wine, Leiter der Weinschule „Vinécole“ und selbst heimisch im Languedoc zu dem Bekenntnis verleitet: Das ist „die aufregendste Weinregion der Welt“.

Nicht nur die größte, sondern sicher auch eine der spannendsten Weinregionen der Welt ist das Languedoc-Roussillon, der Exportschlager Frankreichs auf dem deutschen Markt, wo die Region die Hälfte aller französischen Weine stellt. Nach Abschluss des Seminars haben die Teilnehmer umfassende Kenntnisse über das hohe Potenzial dieser Region und ihrer Weine erworben. Dieses Wissen wird für viele Weinfachleute

zum Wettbewerbsvorteil im Berufsleben und bereichert so manchen begeisterten Weinliebhaber.

Der Dachverband AD'OCC/Sud de France wie auch der Weinwirtschaftsverband Languedoc (CIVL), der Weinwirtschaftsverband Roussillon (CIVR) sowie der Verband Pays d'Oc (InterOc) sind nun fest entschlossen, diese neue Wahrnehmung auf die altehrwürdige Weinbautradition im Languedoc-Roussillon zu verstärken und durch ein „Master-Level“-Seminar Wissen und Bedeutung um die hochwertigen Weine der Region zu vertiefen. Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz e.V. mit seinem Kompetenzzentrum Deutsche Wein- und Sommelierschule ist bereits seit Jahren enger Kooperationspartner von Sud de France und unterstützt mit seiner bundesweit renommierten Weiterbildungskompetenz und Infrastruktur dieses neue Bildungsengagement in dem gemeinsamen Bemühen, Wissen und Atmosphäre um den Weinbau in dieser Region Südfrankreichs, mit zunehmender Orientierung auf den ökologisch ausgerichteten, nachhaltigen Weinbau, zu verbreiten.

## Zielgruppe

Mitarbeiter der Gastronomie, des Fachhandels, der Hotellerie, aus der Barszene und dem Gaststättengewerbe sowie leidenschaftliche Weinliebhaber

## Termine

Koblenz	20.04. – 21.04.2020
	26.09. – 27.09.2020

## Unterrichtszeiten

Zwei Unterrichtstage jeweils von 09:00 - 18:15 Uhr.  
Zur Durchführung des Lehrgangs sind mindestens acht Anmeldungen erforderlich.

## Vorteile

Nach erfolgreichem Abschluss des Seminars haben die Teilnehmer ein detailliertes Fachwissen über das hohe Potenzial der Weine und Winzer dieser Region erworben. Dieses Wissen wird für Weinprofis zum Wettbewerbsvorteil im tagtäglichen Verkaufshandeln, weil Kunden wie Gäste heutzutage gute und neue Empfehlungen oder mitunter Geheimtipps erwarten, die sich in einem attraktiven Preis-Leistungs-Niveau bewegen. Vor allem hilft die erfolgreiche Teilnahme an Lehrgang und Prüfung und die anschließende Auszeichnung mit dem Titel „Sud de France Master-Level“, sich international zu vernetzen. Der Verband selbst unterstützt die erfolgreichen Master-Level Absolventen bei der Vermittlung regionaler Kontakte zu Winzern, Kellereien und weintouristischer Aktivitäten.

## Aufbau des Unterrichts – Theorie

Während der zwei Seminartage werden die Teilnehmer tief in das Languedoc-Roussillon mit seiner reichen Geschichte, seinen vielfältigen Landschaften und seiner dynamischen Weinbranche eintauchen, detaillierte Informationen zum Klima der Region, den Rebsorten und dem Weinbau erhalten, die Geologie, die Topographie und die Böden der Region erforschen, die Besonderheiten der Weinproduktion damals und heute kennenlernen, alle einzelnen AOCs (AOPs) und Vins de Pays (IGPs) im Unterricht besprechen und lernen, die Unterschiede der wichtigsten Appellationen und Weinstile zu erkennen.

Der Unterricht wird geleitet durch die bekannte, geprüfte Sommelière IHK Christine Balais. Zur Vorbereitung auf den Unterricht und die Prüfung erhalten die Teilnehmer ca. vier Wochen vor Lehrgangsbeginn die Schulungsunterlagen.

## Aufbau des Unterrichts – Praxis




Der Unterricht wird begleitet durch umfangreiche Verkostungsweine, die repräsentativ die vielfältige Stilistik der wichtigsten Anbauggebiete in dieser großen und wichtigen Region Südfrankreichs widerspiegeln.

## Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung besteht aus drei Teilprüfungen: 50 Multiple-Choice-Fragen, vier kurze Textfragen und schließlich einige Fragen zu einer abgebildeten Landkarte der Region. Sämtliche Fragen richten sich auf die im Schulungsleitfaden des Master-Weiterbildungsprogramms behandelten Inhalte.

Anhand einer Landkarte werden im 3. Teil der Prüfung größere Städte, Anbauggebiete, Unterregionen oder andere topografische Gegebenheiten namentlich abgefragt.

Die Teilprüfungen haben im Rahmen der Bewertung folgende Gewichtung:

-  50 Multiple-Choice-Fragen 50 Punkte
-  10 Fragen zur Landkarte 10 Punkte
-  4 kurze Textfragen 40 Punkte

Die Abschlussprüfung gilt als bestanden, wenn mindestens 75 Punkte erreicht werden.

## Kosten

Die Kosten für den insgesamt zweitägigen Lehrgang betragen 299,00 € pro Teilnehmer, einschließlich ausführlicher Lehrgangsunterlagen, Verkostungsweine, Prüfungsgebühren, Gerolsteiner Mineralwasser und zwei Kaffeepausen pro Tag.

## Anmeldung

Weronika Gula (Seminarorganisation)  
Telefon: +49 (0)261 30489-31  
E-Mail: [gula@weinschule.com](mailto:gula@weinschule.com)

Online-Anmeldung unter [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com)

# Kontakt

---

**Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.**  
**Deutsche Wein- und Sommelierschule**

Vertreten durch den Vorstand  
Olaf Gstettner, Vorsitzender  
Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Hohenfelder Straße 12  
D-56068 Koblenz  
+49 (0) 261 30489-31  
gula@weinschule.com  
www.gbz-koblenz.de

Vereinsregister Amtsgericht  
Koblenz VR 2868  
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

## **Die Deutsche Wein- und Sommelierschule ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ).**

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ) ist mit seinen drei Kompetenzzentren eines der angesehensten Weiterbildungsinstitute für Gastronomie, Hotellerie und Tourismuswirtschaft im deutschsprachigen Raum. Marktgerechte Entwicklungschancen mit hohem Praxisbezug machen das GBZ zum idealen Partner für eine zukunftsorientierte Personalentwicklung.

Kompetenz in Sachen Wein – lebendig, innovativ und informativ – führen wir unsere Seminarteilnehmer durch die facettenreiche Welt der Weine. Aber auch die Praxis kommt nicht zu kurz. Im DWS-eigenen Weinberg in der bekannten Lage Winninger Uhlen an der Mosel begleiten die Lehrgangsteilnehmer mit körperlichem Einsatz den weinbaulichen Werdegang vom Rebschnitt bis zur Lese.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. Zugunsten der besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Selbstverständlich gelten die Aussagen und Personenbezeichnungen für beide Geschlechter. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei den Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.