



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 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 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 Quereinsteiger im Gaststättengewerbe sowie Weinliebhaber, die ihren Tätigkeitsbereich hinter der Bar gefunden haben und ihre Einsatzfähigkeit unter Beweis stellen möchten.

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.

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.

TERMINE

Koblenz	24.02. – 25.02.2018
	16.09. – 17.09.2018
Berlin	16.04. – 17.04.2018

UNTERRICHTSZEITEN

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

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 kennen lernen, 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.

WISSEN STATT RATEN

Mit Wein-Wissen zur Höchstform – Weiterbildungen für Weinhandel, Gastronomie und Weinerzeugung in der Deutschen Wein- und Sommelierschule.

Foto: iMovie

ANMELDEFORMULAR

Seminarort/Termin	Seminar/Lehrgang
Name, Vorname	Arbeitgeber
Straße, Hausnummer	Straße, Hausnummer
PLZ, Ort	PLZ, Ort
Geburtsdatum, Ort	Ansprechpartner vor Ort
Telefon privat	Telefon dienstlich
E-Mail privat	E-Mail dienstlich
Ort, Datum, Unterschrift	

Bei Kostenübernahme durch den Arbeitgeber Stempel und rechtverbindliche Unterschrift des Vertreters.
Die allgemeinen Geschäftsbedingungen des GBZ Koblenz e.V. (unter www.gbz-koblenz.de) habe ich gelesen und erkenne sie an.

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz. Es bietet seit mehr als 25 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildungen für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot des GBZ gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren. Pro Jahr werden durchschnittlich etwa 150 Weiterbildungen durchgeführt und rund 2000 Teilnehmer geschult. Das GBZ gliedert sich in fünf Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: die Hotelmanagement-Akademie, die Koch- und Serviceschule, das Forum Diätetik und Ernährung, die Deutsche Wein- und Sommelierschule sowie die ProDestillate.

Aus Gründen der Praktikabilität und besseren Lesbarkeit verzichten wir darauf, jeweils männliche und weibliche Personenbezeichnungen zu verwenden. Selbstverständlich richten sich aber unsere Bildungsangebote sowohl an Frauen und Männer. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.

IN KOOPERATION MIT



IHK Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. | Hohenfelder Straße 12 | D-56068 Koblenz
Telefon 0261 30489-31 | Fax 0261 30489-34 | kontakt@gbz-koblenz.de | www.gbz-koblenz.de
Verinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868 | Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790
Vertreten durch den Vorstand | Olaf Gstettner, Vorsitzender | Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin