

## Einführung in die Vielfalt der österreichischen Weinwelt

Ziel: Von Grünem Veltliner bis zum Zweigelt – in diesem Kurs erhalten Sie einen vielfältigen und bunten Einblick in die Welt des österreichischen Weins. Mittels geschmackvoller Verkostungen und entsprechender Hintergrundinformationen tauchen Sie ein in die Basis der Sommellerie und werden erkennen, was das Thema Wein so besonders macht.

**Ideal für** Servicemitarbeiter/-innen mit geringen Vorkenntnissen und interessierte Personen, die einen Einblick in die Weinwelt bekommen möchten.

**Inhalt:** Grundkenntnisse über Wein – Entstehung und Herstellung von Wein – Verkosten, Bewerten und Beschreiben von Wein – die österreichische Sortenvielfalt – österreichische Weinbaugebiete – Basiskennnisse über Fachausdrücke.

**Trainer:** Prof. Dr. Walter Kutscher, Diplom-Sommelier

€ 250 inkl. Getränke	12 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
6.4. – 18.5.2016	Mi	18.00 – 20.00 96530 015

Diplom-  
Lehrgang



## Ausbildung zum/zur Diplom-Sommelier/-Sommelière



[www.wifiwien.at/961325](http://www.wifiwien.at/961325)



**Lehrgangleiter Prof. Dr. Walter Kutscher, Diplom-Sommelier**

„Diplom-Sommelier/-Sommelière sein – das ist mehr als nur ein/-e Kenner/-in der Materie, das ist Vermittlung zwischen Küche und Gast, das ist Eintauchen in die hohe Kunst von Wein und Kulinarik in Theorie und Praxis, das ist die Eintrittskarte in die große Welt der Gastronomie.“

Wirtschaftspate



**Harald Krassnitzer**

„Ein guter Sommelier ist für mich wie ein perfekter Reiseführer, er leitet mich dorthin, wo ich sonst nie hinkommen würde, zeigt mir Facetten beim Wein, die ich sonst nie erleben könnte, und gestaltet so ein Essen mit Weinbegleitung zu einem positiven Abenteuer – einem Abenteuer mit ‚Mehrwert-Effekt‘.“

Die 3-stufige Weinausbildung des WIFI Wien bietet für Hotel- und Gastgewerbefachleute oder Interessierte die Möglichkeit, sich vom/von der Weinexperten/-expertin bis zum/zur Sommelier/Sommelière Österreich oder sogar zum/zur Diplom-Sommelier/-Sommelière weiterzubilden. Sie ist österreichweit die umfangreichste in diesem Bereich.

Derartige Zusatzqualifikationen bieten in der Gastronomie und im Tourismus enorme Wettbewerbsvorteile für Mitarbeiter/-innen, die die Karriereleiter erklimmen möchten. In verschiedenen Modulen lernen die Teilnehmer/-innen das Basiswissen über die Weinkunde, das sehr hilfreich bei ihrer beruflichen Tätigkeit ist. Sie eignen sich fundierte Kenntnisse in Theorie und Praxis im Bereich Getränk Kunde sowie Weinservice an. Im weiterführenden Lehrgang „Diplom-Sommelier/-Sommelière“ perfektionieren Sie später Ihre Fachkenntnisse und entwickeln sich zum Profi der genussvollen Gästebetreuung.



## Ausbildung zum/zur Weinexperten/-expertin – Modul 1

**Ideal für** Personen, die sich auch beruflich für Wein interessieren. Beachten Sie bitte, dass Sie zum Zeitpunkt der Abschlussprüfung mindestens 18 Jahre alt sein müssen.

**Inhalt:** Sensorik und Weinsprache nach Verkostungsstandards – praktisches Weinservice – Weinbau, Kellerwirtschaft und Etikettensprache – Weinland Österreich – Wein international: Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland, Neue Welt – allgemeine Getränk Kunde – Wein und Kulinarik.

**Hinweis:** Ihre Trainer/-innen sind geschulte Sommeliers/Sommelières, die Sie mit fachkundigem Know-how dabei begleiten, Ihre Weinkenntnisse theoretisch und praktisch zu erlernen.

**Abschluss:** Bei positivem Kursabschluss haben Sie die Möglichkeit, die Ausbildung zum/zur Sommelier/Sommelière Österreich in Angriff zu nehmen. Diese wiederum ist die Grundlage für die international anerkannte WIFI-Ausbildung zum/zur Diplom-Sommelier/Sommelière. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96422). Prüfungsgebühr: € 150.

**Detailinformationen unter [www.wifiwien.at/961225](http://www.wifiwien.at/961225) oder fordern Sie den Leitfaden an.**

€ 710 inkl. Getränke	60	Lehreinheiten			Buchungs-Nr.
9.5.–14.6.2016	Mo	9.00–17.00	Di	9.00–13.00	96122 015

## Ausbildung zum/zur Sommelier/Sommelière Österreich – Modul 2

**Ideal für** Personen, die die einführenden WIFI-Lehrgänge Jungsommelier/Jungsommelière oder Weinexperte/-expertin, den Aufbaulehrgang 2 der Weinakademie Österreich oder eine Lehre als Köchin/Koch, Restaurantfachkraft, Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in bzw. im Weinbau absolviert und 2 Jahre Berufspraxis im Service haben.

**Inhalt:** Sensorik: Degustation österreichischer Weine – Weingesetz und Etikettenansprache – Weinbau und Kellertechnik – Weinland Österreich – Getränk Kunde – Weinservice, Weinservierarten – Wein kartengestaltung und Getränkekalkulation – Harmonie von Speisen und Getränken – Kommunikation und Umgang mit Gästen.

**Hinweis:** Die positiv abgelegte Prüfung zum/zur Sommelier/Sommelière Österreich ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Ausbildung zum/zur Diplom-Sommelier/Sommelière.

**Abschluss:** Der Lehrgang schließt mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab. Sie erhalten das anerkannte WIFI-Zeugnis „Sommelier Österreich/Sommelière Österreich“, das Ihnen in der gehobenen Gastronomie Karriereperspektiven eröffnet. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96430). Prüfungsgebühr: € 350.

**Detailinformationen unter [www.wifiwien.at/961305](http://www.wifiwien.at/961305) oder fordern Sie den Leitfaden an.**

€ 1.520 inkl. Getränke	132	Lehreinheiten			Buchungs-Nr.
7.9.–1.12.2015	Mo	9.00–17.00	Di	9.00–13.00	96130 015

## Ausbildung zum/zur Diplom-Sommelier/-Sommelière – Modul 3

**Ideal für** Absolventen/-innen mit positivem Abschluss des Lehrgangs „Ausbildung zum/zur Sommelier/Sommelière Österreich“ (Buchungs-Nr. 96130).

**Inhalt:** Weinpräsentation Deutsch und Englisch – Wein international, z.B. Frankreich, Italien, Spanien, Neue Welt, Portugal, USA – Getränk Kunde – Gourmetkunde – Kommunikation und Persönlichkeits-training – Käse und Getränke – Genussworkshop.

**Abschluss:** Der Lehrgang schließt mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab. Als Absolvent/-in erhalten Sie ein in der Wirtschaft international anerkanntes WIFI-Diplom, das Diplom-Sommelier-Abzeichen „Taste de vin“ und das Schild „Diplom-Sommelier – Professionelle Weinberatung“. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96431). Prüfungsgebühr: € 350.

**Detailinformationen unter [www.wifiwien.at/961315](http://www.wifiwien.at/961315) oder fordern Sie den Leitfaden an.**

€ 1.590 inkl. Getränke	128	Lehreinheiten			Buchungs-Nr.
18.1.–12.4.2016	Mo	9.00–17.00	Di	9.00–13.00	96131 015

Lehrgang

WIFI-ZEUGNIS

## NEU Ausbildung zum/zur Sparkling Wine Connaissanceur/Connaissanceuse

In Kooperation mit:



### Wirtschaftspate



**Mag. Benedikt Zacherl**  
Geschäftsführer des  
Österreichischen Sektkomitees  
„Österreich ist ein hervorragendes, international anerkanntes Weinland. Jedoch werden rund 10% der heimischen Weinernte versektet und zum Prickeln erweckt – Tendenz steigend. Daher ist es besonders wichtig, dass das Wissen, das Bewusstsein und der Patriotismus im Schaumweimbereich ausgeweitet und verstärkt werden. Es gibt hervorragenden österreichischen Sekt, und mit dem entsprechenden Wissen wird der/die Sommelier/ Sommelière und Connaissanceur/ Connaissanceuse den Gast auch im prickelnden Segment selbstbewusst und kompetent beraten und in die Vielfalt der heimischen Erzeugnisse einführen. Ein prickelndes Erlebnis.“



### Lehrgangsleiter Prof. Dr. Walter Kutscher, Diplom-Sommelier

„Im vergangenen Jahrzehnt erlebte die weltweite Schaumweinproduktion den enormen Zuwachs von 40%. Auch bei uns vollzog heimischer Schaumwein eine Wandlung vom noblen Festtagsgetränk zum elitären Alltagsgetränk. Immer mehr werden Sekt, Champagner und Co. auch auf ihre Speisetauglichkeit getestet. Deshalb gehört es heute – nicht nur in der Gastronomie – dazu, in die Vielfalt der prickelnden Welt einzutauchen und das Wissen darüber in Theorie und Praxis zu vermehren.“

Erlernen Sie umfassende Kenntnisse über die Schaumweine in Österreich, Europa und der Neuen Welt. Geschichte und Methoden der Schaumweinerzeugung sind ebenso Teil des Programms wie eine intensive Produktschulung, wichtiges Wissen über die Lagerung und den optimalen Service inklusive Gläserkunde. Zahlreiche Verkostungen fließen in den Unterricht mit ein.

**Ideal für** Gastronomen/-innen, Führungskräfte und Mitarbeiter/-innen im Service oder Getränkehandel und alle interessierten Personen, die sich ein Grundwissen zum Thema Schaumweine aneignen möchten, sowie (Diplom-)Sommeliers/Sommelières, die an einer Zusatzausbildung interessiert sind.

Beachten Sie bitte, dass Sie zum Zeitpunkt der Abschlussprüfung mindestens 18 Jahre alt sein müssen.

**Inhalt:** Geschichte, Weingesetz, Statistik – die Produktion von diversen Schaumweinprodukten – die Qualitätsschaumweinprodukte aus Österreich – Champagner, Cremants und Co. – die Schaumweinprodukte aus Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, dem übrigen Europa und der Neuen Welt – Sensorik – Exkursion.

**Hinweis:** Personen mit positiv abgelegter Prüfung zum/zur Sommelier/Sommelière Österreich oder zum/zur Diplom-Sommelier/-Sommelière erhalten das Diplom „Sparkling Wine Sommelier/Sommelière“.

**Ihr Vorteil:** Kursteilnehmer/-innen erhalten Gratis-Eintritt beim Kick-Off zum „Tag des österreichischen Sekts“ am 21.10.2015.

**Abschluss:** Der Lehrgang schließt mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96429). Prüfungsgebühr: € 150.

Detailinformationen unter [www.wifiwien.at/961295](http://www.wifiwien.at/961295)

<b>€ 550 inkl. Getränke</b>	<b>48 Lehreinheiten</b>	<b>Buchungs-Nr.</b>
1.-16.10.2015	Do-Fr 9.00-17.00	96129 015

**Buchen Sie  
einfach – online!**



Nur auf unserer Website finden Sie:  
Kurse mit Durchführungsgarantie

- die tagesaktuellen Kurstermine
- Ihre persönlichen Kursdaten



[www.wifiwien.at](http://www.wifiwien.at)



Diplom-  
Lehrgang

WIFI-DIPLOM



[www.wifiwien.at/961575](http://www.wifiwien.at/961575)

## Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper/-in

**Cocktail-Time am WIFI: Mixen Sie sich neue Berufsperspektiven!**

Die Erwartungen der Gäste steigen. Wirklich gute Barkeeper/-innen sind daher Multitalente. Diese 3-stufige Ausbildung bietet das Rüstzeug für eine professionelle Laufbahn hinter nationalen und internationalen Theken. Neben einer umfangreichen internationalen Rezeptsammlung profitieren Sie von weitreichenden Grundkenntnissen und erfahren, wie Sie Preise marktgerecht kalkulieren und Verkaufsförderung erfolgreich einsetzen.

**Ideal für** Gastronomen/-innen, Führungskräfte und Mitarbeiter/-innen im Service sowie karrierebewusste Quereinsteiger/-innen im Barbereich, die an einer professionellen Ausbildung interessiert sind.

**Inhalt:** Die praktische Zubereitung von Standarddrinks – Barstock national und international – Ausschankmaße – Verkostungen – Garnituren – Marketing und PR – verkaufsfördernde Maßnahmen – internationale Cocktails und Mischgetränkegruppen – Riechproben und Degustationen – Barkarten gestalten.

**Abschluss:** Nach Absolvierung des Lehrgangs können Sie – vorausgesetzt, Sie haben das 18. Lebensjahr vollendet – zur schriftlichen, mündlichen und praktischen Abschlussprüfung antreten. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96457). Prüfungsgebühr: € 300.

**Detailinformationen unter [www.wifiwien.at/961575](http://www.wifiwien.at/961575) oder fordern Sie den Leitfaden an.**

€ 1.220 inkl. Getränke	92 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
12.10.2015 – 20.1.2016	Mo, Mi 11.00 – 16.00	96157 015
14.3. – 1.6.2016	Mo, Mi 11.00 – 16.00	96157 025

Diplom-  
Lehrgang

WIFI-DIPLOM

In Kooperation mit:



[www.wifiwien.at/962275](http://www.wifiwien.at/962275)

## NEU Ausbildung zum/zur BeerKeeper/-in



**Lehrgangleiter „Der Biersepp“ Sepp Wejwar, BeerKeeper-Master Level**

*„Langsam, aber sicher erkennt auch ein größerer Teil des Publikums, dass Bier ein viel größeres Thema ist als ein beliebtes gelbes Alltagsgetränk. Und in der Gastronomie wird erkannt, wie wichtig es ist, zumindest eine Bierexpertin und oder einen Bierexperten im Team zu haben. Man kann mit Bier gutes Geld verdienen, wenn man es versteht und erklären kann.“*

Bier ist uralt – vielleicht 10.000 Jahre. Doch gerade jetzt gibt es besonders viel Bewegung im Bier. Craft-Bier boomt. Eigene Bierkarten waren für die Gastronomie lange Zeit kein Thema – Krügel oder Seidel, Marke, Preis – das waren die Bierbeschreibungen. Heute setzen immer mehr Lokale „echte“ Bierkarten, mit sensorischer Beschreibung, Speisen-Empfehlungen und Storytelling, ein.

Gastronomen/-innen erhalten mit einem/-r BeerKeeper/-in an Bord mehr Servicequalität und mehr Kompetenz – sie sind Teil des Bier-Booms. Die Gäste profitieren von neuen Impulsen, aufregenden Geschmackserlebnissen und attraktiven Speisenbegleitungen. Profitieren Sie von den neuen Ausbildungen und steigern Sie Ihre Chancen und die Freude im Job. Sie erwerben Können im Degustieren, Empfehlen und Begeistern, Wissen um Bierstile, Bierländer, Rohstoffe, Herstellung und Haltung, indem sie die Wertigkeit des Biers erfassen und weitertragen.

Die Ausbildung zum/zur BeerKeeper/-in ist mehrstufig. „BeerKeeper/-in – Green Level“ verschafft Grundwissen, richtet sich an Mitarbeiter/-innen aus Hotellerie, Gastronomie, Handel und an private Bier-Freaks. „BeerKeeper/-in – Master Level“ perfektioniert das Wissen, geht weit in die Tiefe und erschließt die weltweite Biervielfalt im Detail.

Fortsetzung nächste Seite »»

## Ausbildung zum/zur BeerKeeper/-in – Green Level

Als BeerKeeper/-in beraten Sie Gäste oder Kunden/-innen beim Einkauf und bei der Kombination von Speisen und Bier. Sie kennen die unvorstellbare Dimension, die begeisternde Vielfalt der Bier-Welt und können beides vermitteln. Bald wird kein Gastro- oder Handelsteam mehr ohne BeerKeeper/-in auskommen wollen. Ideal für: Gastronomen/-innen, Führungskräfte und Mitarbeiter/-innen im Service oder Getränkehandel sowie interessierte Personen, die sich ein Grundwissen zum Thema Bier aneignen möchten.

**Ideal für** Gastronomen/-innen, Führungskräfte und Mitarbeiter/-innen im Service oder Getränkehandel sowie interessierte Personen, die sich ein Grundwissen zum Thema Bier aneignen möchten.

**Inhalt:** Grundbegriffe der Sensorik: richtig degustieren, bewerten, beschreiben – die wichtigsten österreichischen Bierstile (Märzen und Co.) und internationale Bierstile (Ale, IPA, Stout, Porter und Co.) in Theorie und Praxis – Bierfehler erkennen und richtig Bier einkaufen – Bierbegeisterung: So groß, weitläufig und faszinierend kann das Thema Bier sein – das Erstellen einer Bierkarte (Auswahl der Biere, Detailinhalte und Gestaltung) – das korrekte Kombinieren von Speisen mit Bier, Bierbegleitungen, Bierempfehlungen – richtig zapfen – Grundbegriffe der Schanktechnik und der Schankhygiene.

**Hinweis:** Am letzten Tag findet eine Exkursion in einen Brauereibetrieb statt.

€ 480	22 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
9., 10. und 11.9.2015	Mi, Do 9.00–17.00	Fr 9.00–15.00 96127 015
20., 21. und 22.4.2016	Mi, Do 9.00–17.00	Fr 9.00–15.00 96127 025



## Ausbildung zum/zur BeerKeeper/-in – Master Level

Bier ist in aller Munde. Obgleich der Begriff „Craft-Bier“ nicht definierbar ist, herrscht zurzeit großes Interesse daran. In der Gastronomie zählt das Wissen über Wein längst zum Standard – punkten Sie jetzt auch mit der richtigen Auswahl der Biere. Erwerben Sie nach dem/der BeerKeeper/-in – Green Level tiefgreifende Kenntnisse und Fähigkeiten zu Bier, insbesondere zu internationalen Craft-Bieren. Umfassendes und detailliertes Wissen, eine Haltung zur Pflege des Biers, die zahlreichen Facetten der Biervielfalt und der Bierkultur werden erarbeitet.

**Ideal für** Gastronomen/-innen, die sich intensiv dem Thema Bier zuwenden wollen (Bier-Pub etc.), für Bierhändler/-innen und für (Diplom)-Biersommeliers/-sommelières, die sich intensiv fortbilden wollen und eine der folgenden Teilnahmevoraussetzungen erfüllen:

- BeerKeeper/-in – Green Level
- (Diplom)-Biersommelier/-sommelière
- Braumeister/-in
- Diplom-Sommelier/-Sommelière (Wein)

**Inhalt:** Bierherstellung – die Biere der Welt – Biergeschichte – Bier in der Gastronomie – Marketing inklusive Kommunikation – Bier und Speisen – Sensorik.

**Abschluss:** Der Lehrgang schließt mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96428). Prüfungsgebühr: € 200.

**Detailinformationen unter [www.wifiwien.at/961285](http://www.wifiwien.at/961285)**

**€ 1.500 inkl. Getränke und Exkursionen**

128 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
15.9.–25.11.2015	Di 16.00–20.00 Mi 9.00–17.00 96128 015