

Seminar

Sud de France - Master-Level Programm

Zielsetzung

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 verleitete: 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 altherwürdige 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.

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.

Inhalte

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.

Zielgruppe

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

Voraussetzungen

Keine

Abschluss

Am Ende der Veranstaltung erhalten Sie
eine Teilnahmebescheinigung.

Förderung

1. ■ Aufstiegs-Bafög: Nähere
Informationen finden Sie unter
www.aufstiegs-bafog.de
2. ■ QualiScheck Rheinland-Pfalz:
Die Teilnahme an
Bildungsmaßnahmen kann über
den QualiScheck Rheinland-Pfalz
gefördert werden.
Anspruchsberechtigt sind abhängig
Beschäftigte, geringfügig
Beschäftigte (Mini- Jobs),
Berufsrückkehrer und
Existenzgründer.
Über den QualiScheck trägt das
Land Rheinland-Pfalz einmal im Jahr
50% der Kosten der

Weiterbildungsmaßnahme bis zu
500,00 €.

Wichtig: Der QualiScheck muss vor
der Anmeldung zum Kurs vorliegen.
Detaillierte Informationen sowie
Antragsformulare finden Sie im
Internet unter
www.qualischeck.rlp.de

3. ■ Steuerliche Förderung:
Aufwendungen für die berufliche
Bildung können in der Regel im
Rahmen der geltenden steuerlichen
Vorschriften als Sonderausgaben
oder Werbungskosten geltend
gemacht werden.

Preis

299 €

nach § 4 Nr. 22 a bzw. § 4 Nr. 21 a UStG
umsatzsteuerfrei | Änderungen
vorbehalten

Termininformation

■ Koblenz

18.04.2021 - 19.04.2021

Sonntag 09:00 Uhr – 18:15 Uhr

Montag 09:00 Uhr – 18:15 Uhr

Preis

299 €

Veranstaltungsort

Gastronomisches Bildungszentrum

Koblenz e.V.
Hohenfelder Str. 12
56068 Koblenz