



## Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere® Erster Teil

Kompaktes Weinwissen für Gastroprofis

Mit international anerkannter Bestätigung, WSET® Level 2, Award in Wines

---

### Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden / ohne Termine, Reihenfolge der Seminartage variiert

Das Spezialistenseminar Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere® ist anspruchsvoll. Wir empfehlen an jedem Seminartag dabei zu sein und für das persönliche Studium genügend Zeit zu reservieren.

Die Teilnehmenden bringen ihr persönliches «Sommelier-Besteck» mit zum Seminar.

Der Dresscode bei den Seminartagen ist Smart-Casual, gepflegte Freizeitbekleidung, geschlossene Schuhe.

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten Sie um Ihre Unterstützung.

Ein Seminar von

**GASTRO**  **SUISSE**

Für Hotellerie und Restauration

In Zusammenarbeit mit

**Académie  
du Vin**

---

## Professionell und zeitgemäss im Service von Wein

Durchführungsort  
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

---

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	<p>Eröffnung</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Seminarziele und Programm</li><li>- Kontrolle der Unterlagen / Organisatorisches</li><li>- Gegenseitiges Vorstellen der Seminarteilnehmenden</li></ul> <p>Die Rolle des Schweizer Wein-Sommeliers®</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fach-, Sozial- und Methodenkompetenz eines Wein-Sommeliers</li><li>- Gruppenarbeit und Präsentation</li></ul> <p>Voraussetzungen für den Weingenuss</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Anforderungen an ein Weinglas, das passende Glas zum Wein</li><li>- Weintemperatur und die Auswirkung auf den Wein</li><li>- Gesetzliches: Lebensmittelhygiene und Deklaration</li></ul>
10:30	Pause
10:50	<p>Der professionelle Wein-Service: gestern, heute, morgen / Erster Teil</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Allgemeine Merkmale zum Öffnen einer Weinflasche</li><li>- Professioneller Service von Weiss-, Rot- und Schaumwein</li><li>- Wein dekantieren, chambrieren, frappieren, Trag- und Abräumtechnik</li><li>- Weine konservieren, nachbestellen und lagern / Labels</li><li>- Auftrag: Praktische Übung plus Präsentation</li></ul>
12:30	Mittag
13:30	<p>Der professionelle Wein-Service / Zweiter Teil</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Auftrag: Praktische Übung plus Präsentation</li></ul>
15:30	Pause
15:50	<p>Umgang mit Reklamationen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Die sieben Schritte im Umgang mit Reklamationen</li><li>- Grundeinstellung und Reaktionsmöglichkeiten</li></ul> <p>Sabrieren</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Geschichte, Vorgehen, praktische Umsetzung</li></ul> <p>Zusammenfassung und Feedback</p>
17:00	Verabschiedung

## Professionell und überraschend im Verkauf von Wein

Durchführungsort  
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

---

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none"><li>- Tagesziele und Programm</li><li>- Warm-Up</li></ul>
09:30	Servicequalität als Basis für den guten Verkauf <ul style="list-style-type: none"><li>- Entstehung von Gästezufriedenheit</li><li>- Hierarchie der Gästee Erwartungen</li><li>- Gästetypen und ihre Bedürfnisse</li><li>- Gruppenarbeit und Präsentation</li></ul>
10:30	Pause
10:50	Das Verkaufsgespräch am Tisch <ul style="list-style-type: none"><li>- Das Verkaufsrad</li><li>- Professionelle Vorbereitung auf den Wein-Verkauf mit praktischer Übung</li><li>- Kontaktphase, der perfekte Auftritt als Sommeliere / Sommelier</li><li>- Gruppenarbeit Kommunikationskiller mit Präsentation</li></ul>
12:30	Mittag
13:30	Das Verkaufsgespräch am Tisch <ul style="list-style-type: none"><li>- Die Kunst der Fragestellung</li><li>- Angebot attraktiv formulieren, Storytelling</li><li>- Gruppenarbeit und Ergänzungen durch das Plenum</li></ul>
15:30	Pause
15:50	Das Verkaufsgespräch am Tisch <ul style="list-style-type: none"><li>- Umgang mit Einwänden</li><li>- Abschluss und Nachbereitung des Verkaufsgesprächs</li><li>- Beispiele aus der Praxis</li></ul>
16:45	Zusammenfassung und Feedback <ul style="list-style-type: none"><li>- Lernzielkontrolle</li><li>- Feedback und letzte Fragen</li></ul>
17:00	Verabschiedung

## Grundlagen der Weinkompetenz

Durchführungsort  
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

---

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung - Tagesziele und Programm - Warm-Up  Weine verkosten und beurteilen - WSET® Level 2, systematisches Verkosten von Wein - Degustationstechnik
10:30	Pause
10:50	Einflussfaktoren auf die Produktion von Weiss- und Rotwein - Rebsorten und Umgebung - Weinbau und Weinbereitung - Reifung und Kosten
12:30	Mittagessen
13:30	Pinot Noir und Zinfandel - Der Geschmack - Regionen für Premium-Wein - Regionen für die Produktion von einfacheren Weinen - Pinot Noir und Zinfandel in Verschnitten
15:30	Pause
15:50	Riesling und Sémillon - Der Geschmack - Regionen für Premium-Wein - Regionen für die Produktion von einfacheren Weinen - Riesling und Sémillon in Verschnitten
	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

## Traubensorten

Durchführungsort  
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

---

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung - Tagesziele und Programm - Warm up  Andere weisse Sorten und Weissweine - Pinot Gris / Pinot Grigio, Verdicchio und Trebbiano - Italienische Weine mit Eigennamen
10:30	Pause
10:50	Andere weisse Sorten und Weissweine - Chenin Blanc, Melon Blanc, Viognier - Albariño, Semillon / Sémillon - Gewürztraminer, Torrontés
12:30	Mittagessen
13:30	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah / Shiraz - Der Geschmack - Regionen für Premium-Wein - Regionen für die Produktion von einfacheren Weinen - Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah/ Shiraz in Verschnitten
15:30	Pause
15:50	Andere dunkle Sorten und Rotweine - Gamay, Grenache, Tempranillo, Douro - Pinotage, Carmenère, Malbec  Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

## Italien, Schaumwein, verstärkte Weine

Durchführungsort  
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

---

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung - Tagesziele und Programm - Warm-Up  Italiens lokale Weissweinsorten
10:30	Pause
10:50	Italiens lokale Rotweinsorten - Barbera, Nebbiolo
12:30	Mittagessen
13:30	Schaumweine - Die Flaschengärung - Die Tankgärung  Gespritete Weine
15:30	Pause
15:50	Repetition - Wiederholung wichtiger Inhalte
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

## Schriftliche Online-Prüfung Service und Verkauf

Durchführungsort: Teams

---

Ab 13:50      Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer ist pünktlich  
eingeloggt (Informationen folgen am Seminar)

14:00 bis      Schriftliche Online-Prüfung 45 Minuten  
15:00 Uhr

## Schriftliche Prüfung WSET® Level 2 Award in Wines

Durchführungsort  
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

---

Ab 08:30      Willkommen  
- Kaffee und Gipfeli

08:45      Ausweiskontrolle  
- Im Anschluss Platzierung

09:00      Begrüssung und Information  
- Allgemeine Information zur Prüfung

09:15      Schriftliche Prüfung  
- WSET® Level 2 Award in Wines  
- Dauer: 60 Minuten

10:15      Abschluss der schriftlichen Prüfungen

Änderungen bleiben vorbehalten.  
Zürich, im September 2023