



IHK-Gastrowelt

Weiterbildungsangebot

Wein in Theorie und Praxis – maßgeschneiderte Seminare

Sie möchten mehr über Wein erfahren und sich wertvolles Wissen für Beruf und Alltag aneignen? Ob Berufsanfänger, Quereinsteiger, Vollprofi oder Weininteressierter – bei der IHK finden Sie als Weinbegeisterte genau den Lehrgang, der Ihren Vorstellungen und Voraussetzungen entspricht.

Die Seminare und Lehrgänge der IHK richten sich nicht nur an einzelne Interessierte, sondern eignen sich auch gut für größere Gruppen. Maßgeschneidertes Weinsseminar für Ihr Unternehmen? Es gibt zahlreiche Möglichkeiten. Gerne beraten wir Sie persönlich und unverbindlich.



#GemeinsamWeiterbilden



Der Frankenwein ist etwas Besonderes. Er trägt die Schätze unserer Regionen in sich, bringt sie mit seinem vollen Aroma zur Geltung und prägt die fränkische Kulturlandschaft maßgeblich mit.

Die IHK -Gastrowelt und IHK Wein- und Sommelierschule richtet sich an Gastronomen und Personen, die sich beruflich häufiger mit Wein beschäftigen. In Kooperation mit dem Fränkischen Weinbauverband führen wir verschiedene Seminare und Lehrgänge durch, die Sie gezielt an die Weinverkostung und -herstellung heranführen. Theoretisches Wissen wird Schritt für Schritt vermittelt, regelmäßige Degustationen und Kellerbesichtigungen gewährleisten einen hohen Praxisbezug.

Weiterbildung zahlt sich aus. Arbeitnehmer erhöhen ihre Berufschancen, Unternehmen können auf qualifizierte Fachkräfte zählen. Das kommt auch unserer schönen Region zugute. Deshalb unterstützt die IHK Sie aktiv in Ihren Weiterbildungsabsichten.

Sie möchten sich unverbindlich beraten lassen? Im persönlichen Gespräch werden Ihre Bedürfnisse gemeinsam herausgearbeitet und individuelle Ziele auf den Punkt gebracht.

Kooperationspartner

Die IHK Würzburg-Schweinfurt und ihre Kooperationspartner haben verschiedene Seminare und Lehrgänge für Sie in petto, die rund um das Thema Wein vertraut machen.



Informationen zur finanziellen Förderung

• Steuerliche Förderung

Gut zu wissen: Der Besuch von Weiterbildungsveranstaltungen kann bei der Einkommensteuererklärung berücksichtigt werden und zu einer erheblichen Steuerersparnis führen. Folgende Vorschriften sind dabei von Bedeutung (ohne Gewähr):

• Günstige Finanzierung – zum Beispiel mit dem Aufstiegs-BAföG

Wer an einer beruflichen Weiterbildung teilnimmt und diese mit einer anerkannten Prüfung abschließt, kann eine finanzielle Förderung und ein zinsgünstiges Darlehen in Anspruch nehmen. Aktuelle Informationen zum „Aufstiegsförderungsgesetz“ erhalten Sie bei der IHK Würzburg-Schweinfurt, Larissa Vogel, 0931 4194-385, larissa.vogel@wuerzburg.ihk.de

• Bildungsprämie und Bildungsscheck

Sie wollen sich beruflich weiterbilden, aber Sie haben nicht genug Geld dafür? Mit dem Gutschein der Bildungsprämie können Sie Unterstützung vom Staat bekommen. Er zahlt die Hälfte zu Ihrer Weiterbildung dazu, bis zu 500 Euro. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihren Prämiegutschein bekommen.

Der Bayerische Bildungsscheck ist ein Angebot des Freistaats Bayern. Er ist ein Pauschalzuschuss für die individuelle berufliche Fortbildung im Bereich Digitalisierung. Das Programm wird vom Europäischen Sozialfonds (ESF) und vom Bayerischen Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales gefördert. Die Bildungsschecks werden nur an Beschäftigte ausgestellt, nicht an Unternehmen. Insgesamt liegen 6.000 Bildungsschecks im Wert von 500 Euro bereit.

• Werbungskosten

Unter Fort- und Weiterbildungskosten fallen sämtliche „Aufwendungen, die ein Arbeitnehmer leistet, um seine Kenntnisse und Fertigkeiten im ausgeübten Beruf zu erhalten, zu erweitern oder den sich ändernden Anforderungen anzupassen“. Hierzu zählen z. B. auch Fachbücher, Prüfungsgebühren oder die Fahrtkosten zum Veranstaltungsort. Erhalten Sie einen Zuschuss zu Ihren Fort- und Weiterbildungskosten (z. B. von der Agentur für Arbeit oder von Ihrem Arbeitgeber), so reduzieren sich dadurch die steuerlich absetzbaren Aufwendungen. Nähere Auskünfte erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Finanzamt.

Inhalt

IHK Wein- und Sommelierschule

Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)	10
IHK-geprüfte/r Sommelier/Sommelière (Fachrichtung Gastronomie oder Handel)	12
Wein- und Speiseberater/in (IHK)	14
Der professionelle Weinprobenleiter	16
Die Weinsensorik – Weingenuß mit allen Sinnen	18
Weinmarketing – Ihre Weine, Ihre Kunden	20
Weinmarketing – Ihr Erfolg im Vertrieb	22
English for successful (wine) trade fair	24
Außenhandelsgeschäfte in der Weinbranche	26
Aktiver Weinverkauf – professionelles Verkaufstraining	28

Gastronomie und Hotellerie

Restaurant-Manager/in (IHK)	32
Stilvolle und professionelle Arbeit in der Gastronomie	34
Ernährungsberater/in (IHK)	36
Alkoholfreie Reise im Glas – schöne neue Getränke-Welt	38
Vegetarische und vegane Küche (IHK)	40
Kalkulationen von Speisen und Getränken	42
Geprüfte/r Küchenmeister/in (IHK)	44
Geprüfte/r Diätkoch/köchin (IHK)	46

Genusskultur

Hausbrauer/in (IHK)	50
Kaffee-Connaissanceur (IHK)	52

Die IHK Wein- und Sommelierschule

Die IHK Wein- und Sommelierschule hat ihr Bildungsangebot umstrukturiert und erweitert. Die neuen Qualifizierungsebenen „IHK-geprüfte/r Sommelier/Sommelière“ und „Assistant Sommelier/Sommelière“ bilden die Voraussetzung für den kompetenten Umgang mit Wein.

#DuKannstEs

Die Absolventen der Kurse qualifizieren sich für eine Karriere in Gastronomie, Handel, Tourismus, Weinerzeugung und Weinhandel. Dank der Möglichkeit zur Inanspruchnahme des „Aufstiegs-BAföG“ können Teilnehmer der Qualifizierung zum IHK-geprüften Sommelier die Lehrgangskosten gefördert bekommen. Im Jahre 2016 wurde ein Kooperationsvertrag mit dem wichtigsten Partner, dem Fränkischen Weinbauverband, geschlossen, um die Wirtschaft in den Bereichen Gastronomie und Handel zu stärken.



Der Weinbau in Franken geht bis in das 8. Jahrhundert zurück.

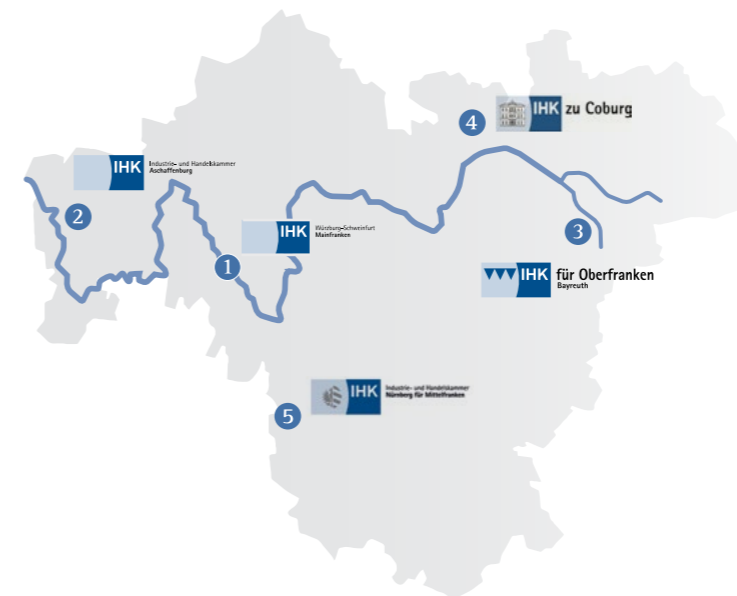
Der Freistaat Bayern, vertreten durch die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) hat im August 2017 die Genussakademie mit Sitz in Kulmbach gegründet. Die Premiumstrategie für Lebensmittel aus Bayern (Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten; StmELF 2018) ist in Deutschland einmalig und ermöglicht der IHK Würzburg-Schweinfurt, die Kommunikationskanäle bundesweit zu nutzen. In Kooperation mit dem Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) soll ein nachhaltiges qualifiziertes Bildungsangebot im Bereich Ernährung vermittelt und aufgebaut werden.

Um flächendeckend ein einheitliches IHK-Angebot zum Thema Wein umzusetzen, wurden Kooperationen innerhalb der IHKs in Bayern realisiert. Unter dem Dach der IHK Wein- und Sommelierschule sind die Standorte Aschaffenburg, Oberfranken Bayreuth, Nürnberg für Mittelfranken (Schulungsort: Rothenburg) und Coburg vertreten, um so ein regionales Angebot zu positionieren.



„IHK-geprüfte/r Sommelier/Sommelière“ und „Assistant Sommelier/Sommelière“ bilden die Voraussetzung für den kompetenten Umgang mit Wein.

Ziel soll es sein, eine gemeinsame Vermarktung der Maßnahmen und Synergieeffekte zu nutzen (Netzwerke aufbauen, gemeinsame Qualitätsstandards, Referentenpool, gemeinsamer Werbeauftritt).



Unter dem Dach der IHK Wein- und Sommelierschule (1) sind die Standorte Aschaffenburg (2), Oberfranken Bayreuth (3), Nürnberg für Mittelfranken mit Schulungsort in Rothenburg (5) und Coburg (4) vertreten.



Standorte der IHK Wein- und Sommelierschule in Franken

Die IHK Würzburg-Schweinfurt möchte mit ihren Kooperationspartnern im Rahmen des Zertifikatslehrgangs „Assistant Sommelier (IHK)“ die regionalen Besonderheiten rund um das Thema Wein näherbringen. Der Lehrgang wird an den Standorten Aschaffenburg, Bayreuth, Rothenburg und Coburg angeboten.



1 IHK Würzburg-Schweinfurt
Mainastraße 33-35
97082 Würzburg

Ansprechpartner vor Ort:
Larissa Vogel

0931/4194-385
larissa.vogel@wuerzburg.ihk.de



2 IHK Aschaffenburg
Kerschensteinerstraße 9
63741 Aschaffenburg

Ansprechpartner vor Ort:
Tatiana Antonica

06021/880-149
antonica@aschaffenburg.ihk.de



3 IHK für Oberfranken Bayreuth
Bahnhofstraße 25
95444 Bayreuth

Ansprechpartner vor Ort:
Nicole Böhner

0921/886-203
boehner@bayreuth.ihk.de



4 IHK zu Coburg
Schloßplatz 5
96450 Coburg

Ansprechpartner vor Ort:
Dirk Schmidt

09561/7426-24
dirk.schmidt@coburg.ihk.de



5 IHK-Akademie Mittelfranken in Rothenburg
Kreuzerstraße 8
91541 Rothenburg ob der Tauber

Ansprechpartner vor Ort:
Yvonne Wetsch

09861/9159894
yvonne.wetsch@nuernberg.ihk.de





Assistant Sommelier/ Sommelière (IHK)

Zertifikatslehrgang

Im IHK-Zertifikatslehrgang „Assistant Sommelier/Sommelière“ können Mitarbeiter aus Gastronomie, Hotellerie, Weinhandel und der Tourismuswirtschaft ihr Weinwissen in Theorie und Praxis berufsbegleitend erweitern. Praktisch, informativ und kompakt werden die Belange der modernen Gastronomie im Umgang mit Wein behandelt. Der „Assistant Sommelier (IHK)“ verfügt über ein breites Wissen rund um die Welt der Weine und anderer alkoholischer Getränke sowie über eine versierte Verkostungstechnik.

Zielgruppe

Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Feinkost- und Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen, Berufsqüereinsteiger, Genussinteressierte, Unternehmer, die vor einer Neugründung mit dem Hintergrund Gastronomie, Weinhandel oder Feinkosthandel stehen.

Inhalte

- Basiswissen Wein
- Rebsortenkunde, klassische Rebsorten in Deutschland
- Einführung Weinbau und Kellerwirtschaft
- Sensorik für die Praxis
- Weinfehlererkennung
- Harmonie von Speise und Wein
- Einblick in die internationale Weinwelt
- Herstellung von speziellen Weinstilen und Spirituosen, mit dazugehörigen Verkostungsbeispielen
- Exkursion zu einem renommierten Weingut

Riechen – Schmecken – Wein entdecken

Die IHK Würzburg-Schweinfurt möchte mit ihren Kooperationspartnern im Rahmen des Zertifikatslehrgangs „Assistant Sommelier/Sommelière (IHK)“ die regionalen Besonderheiten rund um das Thema Wein näherbringen. Der Lehrgang wird an den Standorten Aschaffenburg, Bayreuth, Rothenburg und Coburg angeboten.

IHK Aschaffenburg
Ansprechpartner vor Ort:
Tatiana Antonica
06021/880-149
antonica@aschaffenburg.ihk.de



IHK für Oberfranken Bayreuth
Schulungsort: IHK Bamberg
Ansprechpartner vor Ort:
Nicole Böhner
0921/886-203
boehner@bayreuth.ihk.de



IHK zu Coburg
Ansprechpartner vor Ort:
Dirk Schmidt
09561/7426-24
dirk.schmidt@coburg.ihk.de



IHK-Akademie Mittelfranken
in Rothenburg
Ansprechpartner vor Ort:
Yvonne Wetsch
0911/1335-192
yvonne.wetsch@nuernberg.ihk.de



IHK Würzburg-Schweinfurt
Ansprechpartner vor Ort:
Larissa Vogel
0931/4194-385
larissa.vogel@wuerzburg.ihk.de



Förderung durch die
Bildungsprämie möglich!

Abschluss

IHK-Zertifikat, durch Bestehen
eines Abschlusstests

Kosten

980,00 Euro zzgl. 150,00 Euro
Zertifikatstest

Termine in Würzburg	Lehrgangs-Nr.
22.06. bis 26.06.2020	DWS-0416-W-2
01.03. bis 05.03.2021	DWS-W-21-03
05.07. bis 09.07.2021	DWS-W-21-12

Termine in Aschaffenburg

26.10. bis 30.10.2020
12.04. bis 16.04.2021
18.10. bis 22.10.2021

Termine in Bamberg

12.10. bis 16.10.2020
19.04. bis 23.04.2021

Termine in Coburg

22.06. bis 26.06.2020
16.11. bis 20.11.2020

Termine in Rothenburg

11.05. bis 15.05.2020
26.10. bis 30.10.2020
08.02. bis 12.02.2021

50 Unterrichtsstunden

Die Lehrgänge finden jeweils montags bis
freitags von 9:00 bis 17:30 Uhr statt.

IHK-geprüfte/r Sommelier/Sommelière, Fachrichtung Gastronomie oder Handel



Finanzierungsbeispiel mit dem Aufstiegs-BaföG (IHK-geprüfte/r Sommelier/Sommelière)

Lehrgangsgebühren	6.200,00 €
+ Prüfung	760,00 € (z. Zt.)
Lehrgangspreis	6.960,00 €

Förderung durch das Aufstiegs-BAföG (40 % der Lehrgangsgebühren)	-2.784,00 €
---	-------------

Ermäßigte Lehrgangsgebühren	4.176,00 €
--	-------------------

Sog. Krediterlass: 40 % der ermäßigten Lehrgangsgebühren (bei bestandener Prüfung und entsprechendem Antrag)	-1.670,40 €
---	-------------

Ermäßigte Lehrgangsgebühren	2.505,60 €
--	-------------------

Meisterbonus (bei bestandener Prüfung)	-2.000,00 € (z. Zt.)
---	----------------------

Finale ermäßigte Lehrgangsgebühren	505,60 €
---	-----------------

Lehrgang mit öffentlich-rechtlicher Prüfung

Sie möchten den kompetenten Umgang mit Wein erlernen? Das Praxisstudium der IHK bietet optimale Voraussetzungen dafür. Zudem öffnet es Ihnen viele neue Türen: Nach Ihrer Ausbildung zum „IHK-geprüften Sommelier“ warten vielfältige Einsatzmöglichkeiten auf Sie – unter anderem in der Gastronomie, dem Food & Beverage-Bereich sowie in sämtlichen Bereichen des Weinhandels. Ziel dieser Fortbildung ist es, Ihr persönliches Verständnis von Wein als natürliches Genussmittel und wichtiges Wirtschaftsgut zu erweitern.

Die Verkostung „edler Tropfen“, wie Bordeaux und Burgunder, Rieslinge der Spitzenklasse und Champagner, gehört selbstverständlich genauso zum Lehrplan wie der wissenschaftlich fundierte Theorieteil. Schon bald sind Sie in der Lage, Qualität und Potenzial großer Weine selbstständig und fachmännisch zu beurteilen – entscheiden Sie sich also noch heute für eine Weiterbildung an der IHK Wein- und Sommelierschule.

Zielgruppe

Gerne nehmen wir Anmeldungen von berufserfahrenen Mitarbeitern der Gastronomie, des Food & Beverage-Bereiches, des Weingroß- und -einzelhandels, von Onlineshop-Betreibern und Mitarbeitern von Weingütern entgegen.



Voraussetzungen

(1) Zur schriftlichen und mündlichen Prüfung in den Fachrichtungen Gastronomie bzw. Handel werden Personen zugelassen, die

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten dreijährigen Ausbildungsberuf für die Fachrichtung „Gastronomie“ bzw. in einem anerkannten dreijährigen Ausbildungsberuf oder im anerkannten Ausbildungsberuf „Winzer/Winzerin“ für die Fachrichtung „Handel“ und danach eine mindestens einjährige jeweils einschlägige Berufspraxis nachweisen, oder

2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis, oder

3. eine mindestens fünfjährige Berufspraxis nachweisen können.

(2) Zur praktischen Prüfung ist zugelassen, wer ein Praktikum von mindestens 140 Stunden in einem Weingut nachweisen kann. Ziel des Praktikums soll die Kenntnis der wesentlichen Aspekte der Arbeit eines Winzers sein; dazu gehören insbesondere Weinbau, Kellertechnik, Marketing und Vertrieb.

Inhalte

- Die Arbeit des Winzers und der Natur
- Die Arbeit des Kellermeisters
- Schaumwein, Spirituosen, Bier
- Alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee
- Qualitätssicherung, Zugang und Erkennung von Qualität und Sensorik
- Gläserkunde
- Weinbeschreibung
- Weinanbauländer neue Welt
- Im Restaurant: Arbeiten am Tisch des Gastes, Menükunde, Weinkartenerstellung, Weinkellerpflege
- Im Weinhandel: Verkaufsgespräche führen, die unterschiedlichen Formen des Weinverkaufs
- Wein und Wirtschaftlichkeit: Grundlagen der Betriebswirtschaft, Marketing und Veranstaltungen
- Social Media – IT
- Exkursionen und Studienfahrten durch ganz Deutschland zu ausgezeichneten Winzern und Weingütern
- zusätzlich spannende Verkostungsveranstaltungen (Masterclass) mit renommierten Weingütern und Experten



Information

Dieses Praxisstudium ist förderfähig über Aufstiegs-BaföG und Meisterbonus. Informationen finden Sie unter: www.aufstiegs-bafog.info sowie www.stmwi.bayern.de.

Abschluss

IHK-Zeugnis, IHK-Urkunde, durch Bestehen der öffentlich-rechtlichen Prüfung

Kosten

6.200,00 Euro, zahlbar in drei Raten
zzgl. Material-Lernmittel 400,00 Euro
zzgl. Prüfungsgebühr z. Zt. 760,00 Euro

Termine Lehrgangs-Nr.

05.10.2020	SOM-W-20-01
(Teilzeit)	

Der Lehrgang findet jeweils montags und dienstags von 9:00 bis 16:30 Uhr statt.

18.01.2021	SOM-W-21-01
(Vollzeit)	

Der Lehrgang findet jeweils montags bis freitags von 9:00 bis 16:30 Uhr statt (10 Wochen).

Würzburg, IHK-Bildungszentrum
420 Unterrichtsstunden



Wein- und Speiseberater/in (IHK)

Zertifikatslehrgang

Welcher Wein passt zu welchem Essen? Eine gültige Regel zur perfekten Kombination von Wein und Speisen gibt es nicht, jedoch erlernen Sie in diesem Lehrgang anhand von Praxisbeispielen, wie Sie die perfekte Harmonie von Speisen und Wein erkennen. Außerdem erstellen Sie ein praktisches Handbuch, das Ihnen als Wissensdatenbank im Restaurant-Alltag dient. Der „Wein- und Speiseberater (IHK)“ gibt nicht nur eine Richtung vor, welcher Wein zur Speise passt, sondern kann auch Kunden konkrete Empfehlungen aussprechen.

Zielgruppe

Restaurantfachleute oder Köche mit abgeschlossener Berufsausbildung, Quereinsteiger, an- und ungelernete Mitarbeiter mit Berufserfahrung im Servicebereich oder in der Küche.

Inhalte

Weinkunde

- Basiswissen Wein
- Einführung in die Rebsortenkunde
- Deutsche Rot- und Weißweine
- Praktische Übungen (Sensorik)
- Obst- und Gemüsekunde
- Kräuterschule
- Unverträglichkeiten in der Gastronomie

Speisekunde

- Warenkunde und Lebensmittelkunde
 - Fleischkunde
 - Geflügelkunde
 - Fischkunde
 - Beilagenkunde (Nudeln, Kartoffeln, Reis usw.)
 - Soßenkunde
 - Suppenkunde
 - Dessertkunde

Kombination von Wein und Speisen – Von der Analyse bis zur Harmonie

- Verkostung von Wein und Speisen
- Analyse von Wechselwirkungen
- Aromen erkennen
- Erarbeiten eines Handbuchs: Welcher Wein passt zu welcher Speise?
- Käse und Schokolade
- Trendspeisen



Förderung durch die Bildungsprämie möglich!

Abschluss

IHK-Zertifikat, durch Bestehen eines Abschlusstests

Kosten

980,00 Euro, zzgl.
100,00 Euro Verkostungsmaterial, zzgl.
150,00 Euro Zertifikatstest

Termine	Lehrgangs-Nr.
ab 02.03.2020	DWS-0424-W-2
ab 09.11.2020	DWS-W-20-05
ab 12.04.2021	DWS-W-21-08

Die Lehrgänge finden immer montags von 9:00 bis 17:30 Uhr statt.

Würzburg, IHK-Bildungszentrum
50 Unterrichtsstunden



Der professionelle Weinprobenleiter

Tagesseminar

Eine Weinverkostung zu einem stimmungsvollen, gelungenen Event machen – das ist eine Kunst an sich. Das Gute daran? Diese Kunst kann man lernen. Geeignete Gläser, wohltemperierte Weine in angepasster Anzahl und die richtige Raumausstattung bilden bereits eine gute Grundlage. In unserem Tagesseminar gehen wir jedoch noch einen Schritt weiter: Weinfachleute erlernen wertvolle Fertigkeiten, mit denen sie ihre Veranstaltungen informativ und seriös, aber gleichzeitig emotional und unterhaltsam gestalten können. Dafür werden Kommunikationselemente aus einer nachvollziehbaren, zielorientierten Weinansprache praxisorientiert eingeübt.

Ein Seminar, das Interessierten aus Handel und Gastronomie sowie passionierten Weinliebhabern gleichermaßen offensteht. Bei uns lernen Sie, wie Sie eine Weinprobe systematisch aufbauen und organisieren können. Bereits erworbene Grundkenntnisse in der Weinsensorik sind daher von Vorteil.

Zielgruppe

Mitarbeiter und Weinfachleute aus Gastronomie und Handel, Winzer, Genussinteressierte.

Inhalte

- Grundlagen der Kommunikation
- Die optimale Ablaufplanung einer Weinprobe
- Emotional, informativ und unterhaltsam wirken
- Die Degustationsliste als Verkaufsargument
- Erstellung einer Dokumentation
- Kleine Weinkunde mit Fachdegustation
- Praxisbeispiele Wasser und Wein
- Tipps und Tricks im Umgang mit kritischen Kunden und Gästen
- Die Verabschiedung



Abschluss

Teilnahmebestätigung

Kosten

199,00 Euro

Termine

Seminar-Nr.

13.07.2020

DWS-0418-W-2

08.03.2021

DWS-W-21-04

19.07.2021

DWS-W-21-14

Die Seminare finden
von 9:00 bis 16:30 Uhr statt.

Würzburg, IHK-Bildungszentrum



Die Weinsensorik – Weingenuss mit allen Sinnen

2-Tagesseminar

Einen Wein mit allen Sinnen systematisch und Schritt-für-Schritt zu erfassen, das ist das Hauptanliegen der Sensorik. Dabei wird auf die einzelnen Inhaltsstoffe sowie deren komplexe sensorische Wirkungsweise aufeinander eingegangen. Ihr Wunsch ist es, Wein von Grund auf zu verstehen? Und im Endprodukt seinen faszinierenden Entstehungsprozess intensiv nachzuerleben? Wenn Sie sich nicht länger der Meinung anderer anschließen, sondern gerne selber mitreden möchten, ist dieser methodisch-didaktisch hervorragend aufgebaute Kurs genau das Richtige für Sie. Denn er gibt Ihnen das Rüstzeug, sich in der Welt der Weine sicher zu bewegen – angeleitet von Ihren eigenen Sinneseindrücken.

Zielgruppe

Mitarbeiter in Gastronomie und Handel, Winzer, Genussinteressierte, Semiprofessionals, Berufsquereinsteiger.

Inhalte

- Physiologie der Sinne
- Grundlagen der Degustation und Entdecken der eigenen Geschmacksempfindlichkeit
- Sensorische Erfassung von Weininhaltsstoffen und Aromen
- Sensorische Beeinflussung durch weinbauliche und kellertechnische Maßnahmen
- Leitaromatik bei Weiß- und Rotweinen
- Analytische Weinbeschreibung und Weinbeurteilung
- Erkennen von Weinfehlern



Abschluss

Teilnahmebestätigung

Kosten

399,00 Euro

Termine in Würzburg	Seminar-Nr.
20.04. + 21.04.2020	DWS-0410-W-2
09.11. + 10.11.2020	DWS-W-20-10
19.04. + 20.04.2021	DWS-W-21-10
26.07. + 27.07.2021	DWS-W-21-13
22.11. + 23.11.2021	DWS-W-21-15

Termine in Coburg	
14.05. + 15.05.2020	Weinsensorik
12.10. + 13.10.2020	Weinsensorik

Termine in Rothenburg
15.06. + 16.06.2020
18.01. + 19.01.2021

Die Seminare finden von 9:00 bis 16:30 Uhr statt.



Weinmarketing – Ihre Weine, Ihre Kunden

2-Tagesseminar

Mit den geeigneten Marketingstrategien sollen neue Märkte und Kunden erschlossen werden. In diesem Seminar mit Workshop-Charakter geht es darum, mögliche Zielgruppen zu analysieren und dabei neue Wege zur richtigen Kundenansprache zu finden.

Ein Schwerpunkt liegt dabei auf der Bestimmung der voraussichtlichen Rentabilität der anvisierten Kundengruppen sowie auf einem zielgruppen- und nutzenorientierten Einsatz der Werbemittel unter dem Kosten-Nutzen-Aspekt.

Zielgruppe

Winzer, Weinfachleute aus Gastronomie und Handel, die mit Marketingaufgaben betraut sind oder zukünftig werden sollen.

Inhalte

Bedeutung und Grundlagen der Kundenbindung und –gewinnung

- Situationsanalyse:
Marktanalyse, Zielgruppen, Betriebstyp, Standortfaktoren, aktuelle Marketingkanäle
- Kundenorientierung als Philosophie
- Kundenerwartungen und Kundenzufriedenheiten

Einkauf und Preisgestaltung

- Einkauf beim Winzer
- Kosten, Konkurrenz und Kunden

- Preisstrategie
- Instrumente der Preisgestaltung
- Bestimmung von Absatzpotenzialen

Verkaufsförderung

- Die Kunst des aktiven Verkaufs
- Die Weinkarte

Kommunikationspolitik

- Promotion
- Messen und Events
- Werbung
- Kooperationen



Abschluss

Teilnahmebestätigung

Kosten

350,00 Euro

Termine

26.10. + 27.10.2020
22.02. + 23.02.2021

Seminar-Nr.

DWS-W-20-06
DWS-W-21-02

Die Seminare finden von 9:00 bis 16:30 Uhr statt.

Würzburg, IHK-Bildungszentrum



Weinmarketing – Ihr Erfolg im Vertrieb

2-Tagesseminar

In unserer sich stetig wandelnden Arbeitswelt wird häufig von einer dynamischen Entwicklung in der Weinbranche, von Aufsteigern und Neuentdeckungen gesprochen. Doch welche Instrumente sind heutzutage für diese Entwicklung von Bedeutung und wie werden diese nachhaltig verwendet? Eines der wichtigsten Instrumente ist das Content Marketing, das ein Teil der Unternehmenskommunikation ist und dazu dient, die eigene Marke des Unternehmens bestmöglich im Markt zu platzieren. Nicht mehr das Werbemittel entscheidet über den Erfolg, sondern der Inhalt und die damit verbundene emotionale Ansprache des Kunden.

In diesem Seminar lernen Sie anhand von Praxisbeispielen und Analysen die neuen Marketingkanäle und Absatzkanäle näher kennen.

Zielgruppe

Weinfachkräfte aus Gastronomie und Handel, Winzer und Mitarbeiter, die ihre vorhandenen Kenntnisse erweitern möchten.

Inhalte

Marketing: Der Weg zum Kunden

- Grundlagen der Kommunikation
- Grundlagenentscheidungen für die Marketingplanung
- Blick in den Marketing-Mix
- Sortiment als Kommunikationsmittel
- Persönlicher Verkauf vs. Telefonmarketing
- Neukundengewinnung / Networking
- Innen- und Außendienst
- Best practice Beispiele

Beratung: Mehr tun als der Wettbewerb

- Kundenbedarfsanalyse
- Konzeption, Entwicklung und Vermarktung digitaler Angebote
- Kontakt-, Angebots- und Abschlussphase

Digitales Marketing: Grundlagen

- Grundlagen des Content Marketing
- Content Produktion und Vermarktung
- Professionelles Suchmaschinenmarketing SEO/SEA
- Kundenbriefe und Newsletter erfolgreich erstellen
- Social Media Trends und Entwicklungen

Digitaler Vertrieb: Grundlagen

- Google Analytics und Web-Analyse
- Methoden und Kanäle des Online-Marketings
- Strategie und Planung eines Online-Shops
- Analyse des Besucherverhaltens
- Auswahl der richtigen Technologien
- Rechtliche Aspekte und Datenschutz



Abschluss

Teilnahmebestätigung

Kosten

350,00 Euro

Termine

11.11. + 12.11.2020

15.03. + 16.03.2021

Seminar-Nr.

DWS-W-20-09

DWS-W-21-05

Die Seminare finden von 9:00 bis 16:30 Uhr statt.

Würzburg, IHK-Bildungszentrum



English for a successful (wine) trade fair

2-Tagesseminar

Das zweitägige Seminar eignet sich hervorragend als Englisch-Crash-Kurs, um sich auf Messengespräche und Messeauftritte professionell vorzubereiten. Im Mittelpunkt des Seminars stehen daher die aktive Kommunikation und das fachliche Grundvokabular in Englisch. Da Sie an Ihren eigenen Fallbeispielen üben, können branchenunabhängig typische Messesituationen simuliert und eingeübt werden. Im ersten Modul werden Ihnen allgemeine Redewendungen und Fachvokabular für Messen vermittelt. Im zweiten Modul erlernen Sie speziell das Führen von Beratungs- und Verkaufsgesprächen zum Thema Wein.

Zielgruppe für Modul 1

Außen- und Innendienstmitarbeiter, Verkäufer, Area Sales Manager, Key Account Manager, welche in ihrer Arbeit ständig mit Kunden im Gespräch sind, um ihre Produkte auf Messen und Ausstellungen zu präsentieren und zu verkaufen.

Inhalte Modul 1

- Grundlegendes Wissen der Kommunikation und Messegespräche
- Netzwerken auf Englisch
- Erfolgreich mit Kunden umgehen
- Produktpräsentationen
- Entsprechende Erklärungen und Beschreibungen, um die Fragen der Kunden kompetent zu beantworten
- Simulationen und das Einüben eigener Fallbeispiele
- Kommunikationsmodelle
- Small Talk – erfolgreich Kontakte knüpfen
- Unternehmen und Dienstleistungen vorstellen (Präsentieren des Unternehmens und der Produkte)

Zielgruppe für Modul 2

Winzer, Sommeliers, Gästeführer, Gastronomen, Mitarbeiter im Weinfachhandel oder Weinfreunde, Messehostessen und Veranstalter.

Inhalte Modul 2

- Weinsprache und Weinverkauf
- Weinbeschreibung – Sensorik
- Aromarad beschreiben
- Verkaufsgespräche im Weinhandel
- Weinprobe in Englisch führen
- Kombination von Speise und Wein
- Weinregionen und Bodenbeschaffenheiten beschreiben und erklären



Abschluss

Teilnahmebestätigung

Kosten

Modul 1	195,00 Euro
Modul (1+2)	390,00 Euro

Termine

Termin	Seminar-Nr.
05. + 06.10.2020	SPR-2192-W-2
25. + 26.01.2021	SPR-W-21-03
04. + 05.10.2021	SPR-W-21-11

Die Seminare finden von 9:00 bis 16:30 Uhr statt.

Würzburg, IHK-Bildungszentrum



Außenhandelsgeschäfte in der Weinbranche

Tagesseminar

Die Weinwirtschaft hat einen wichtigen und großen Einfluss auf die mainfränkische Wirtschaft. Viele Weingüter und Kellereien arbeiten vermehrt im Exportwesen, so dass spezielle Fragen zum Außenhandelsgeschäft und zum internationalen Weinhandel aufkommen. Im Seminar, welches wir gemeinsam mit der IHK Trier und dem Deutschen Weininstitut durchführen, erlernen Sie besondere Kenntnisse, die Sie in Ihrer täglichen Arbeit nutzen können.

Sie bekommen einen Überblick über die wichtigsten rechtlichen und steuerlichen Grundlagen für die Abwicklung von Verkaufs- und Kaufgeschäften innerhalb der EU sowie in Drittländer.

Zielgruppe

Winzer und Weinfachleute aus dem Handel, die mit dem Exportwesen vertraut sind und ihre vorhandenen Kenntnisse auffrischen oder vertiefen möchten.

Inhalte

Weinversand innerhalb der EU

- Versand unter Verbrauchsteuer aussetzung (EMCS)
- Versand von Wein des steuerrechtlich freien Verkehrs (gewerblicher Endkunde und Versandhandel)
- Privater Reiseverkehr

Export in Drittländer

- Gesetzliche Bestimmungen und Ausfuhrverfahren
- Formulare und Begleitpapiere
- Etikettierungsvorschriften

Praxisbeispiele

- Bedeutung des Weinexports für deutsche Weine / Franken – mit Einblick in die Statistik
- Steigerung des Exports, Umsetzung im eigenen Betrieb
- Erfolgreich auf dem Markt platzieren
- Strategische Markenpositionierung
- Interessante Exportmärkte: USA, Niederlande, UK, skandinavische Länder, Japan, Schweiz
- Querverkostung aus aller Welt



Abschluss

Teilnahmebestätigung

Kosten

195,00 Euro

Termin

23.11.2020

Seminar-Nr.

DWS-W-20-08

Das Seminar findet
von 9:00 bis 16:30 Uhr statt.

Würzburg, IHK-Bildungszentrum



Aktiver Weinverkauf – professionelles Verkaufstraining

2-Tagesseminar

Neukundengewinnung, Verkaufsgespräche souverän und geschickt führen, wirkungsvoll überzeugen und argumentieren, Verkaufsziele schnell und effizient erreichen. Auf die Teilnehmer im Schwerpunkt Weinhandel und Weinverkauf wird individuell eingegangen: Wesentlicher Bestandteil des Trainings sind die zahlreichen Praxisübungen, Transferaufgaben, Rollenspiele und Gesprächssimulationen, in denen sie das Erlernte sofort praktisch anwenden.

Zielgruppe

Winzer, Mitarbeiter im Weingut und im Weinhandel, Neueinsteiger und erfahrene Weinverkäufer, die ihr Wissen auffrischen und erweitern möchten.

Inhalte

Grundlagen und Einführung

- Grundwissen des Verkaufs
- Grundlagen der Kommunikation
- Zielesetzung und Zielerreichung
- Mit der richtigen Strategie neue Kunden akquirieren

Das Verkaufsgespräch und die Gesprächsphasen

- Kontaktphase: Den Erstkontakt zum Kunden souverän und erfolgreich gestalten
- Ihre Kunden mit Überzeugungskraft und echter Begeisterung zum Kauf motivieren
- Die richtige Fragetechnik
- Aktives Hinhören
- Verkaufspsychologie

Überzeugung des Kunden

- Im Gespräch mit dem Kunden glaubwürdig und kompetent auftreten
- Die Vorbereitung auf anspruchsvolle Verkaufsgespräche

- Dank verbesserter kommunikativer Fähigkeiten Ihre Verkaufsziele verwirklichen

- Sich im Gespräch auf Ihren Kunden einstellen, um die Kundenbeziehung zu festigen und den Kundennutzen zu betonen

- Ihre Argumentation an den Bedürfnissen des Kunden ausrichten, um Neugier zu wecken und zu überzeugen

- Ein positives Selbstbild aufbauen

- Gesprächsregeln und Empfehlungen für das Meistern schwieriger Verkaufsgespräche

Kundengewinnung- und pflege

- Eine vertrauensvolle Beziehung zum Kunden aufbauen und Ihre Stammkundschaft pflegen
- Neukundengewinnung erfolgreich gestalten
- Tipps und Tricks



Abschluss

Teilnahmebescheinigung

Kosten

350,00 Euro inkl. Getränke und Seminarunterlagen.

Termine

12.10. bis 13.10.2020
25.01. bis 26.01.2021

Seminar-Nr.

DWS-W-20-03
DWS-W-21-01

Die Seminare finden von 09:00 bis 16:30 Uhr statt.

Würzburg, IHK-Bildungszentrum



Weinanbaugebiet Franken

Der Weinbau in Franken geht bis in das 8. Jahrhundert zurück. Dies belegt eine Schenkungsurkunde von Karl dem Großen aus dem Jahr 777 für Hammelburg und 779 für Würzburg.



Restaurant-Manager/in (IHK)

Zertifikatslehrgang

Der perfekte Gastgeber sein – diesen Anspruch haben Sie sich auf die Fahne geschrieben. Als Leiter eines Gastronomie-Betriebes sorgen Sie dafür, dass sich Ihre Gäste rundum wohlfühlen, kompetent beraten und bedient werden. Gleichzeitig behalten Sie die wirtschaftlichen Aspekte im Auge. Sie sind Fach- und Führungskraft, arbeiten verantwortlich in allen Belangen der Planung, Herstellung und dem Marketing gastronomischer Produkte. Durch Ihre Kompetenzen und Ihr fundiertes Fachwissen überzeugen Sie auf ganzer Linie – sowohl bei der Personalführung, im Servicebereich als auch im digitalen Marketing. Das entsprechende Zertifikat erwerben Sie im IHK-Lehrgang „Restaurant-Manager/in (IHK)“.

Zielgruppe

Restaurantfachleute mit abgeschlossener Berufsausbildung, Quereinsteiger, an- und ungelernete Mitarbeiter und mitarbeitende Familienangehörige mit mindestens 5 1/2 Jahren Berufserfahrung im Service, die neue Ideen für ihr Restaurant entwickeln möchten.

Inhalte

Eventmanagement

- Grundlagen von Events
- Eventplanung und Durchführung
- Konzepte für Festlichkeiten und Sonderveranstaltungen entwickeln und umsetzen
- Abläufe umsetzen
- Individuelle Angebote für Veranstaltungen planen
- Nachbereiten von Veranstaltungen
- Grundlagen des Online Marketing und Werbemaßnahmen
- Social Media und Digitale Kanäle

Verkaufsmanagement

- Produkte beschaffen und pflegen
- Speisen, Getränke und Dienstleistungen verkaufsfördernd anbieten
- Kundengewinnung und Kundenbindung
- Beschwerdemanagement
- Umgang mit schwierigen Gästen
- digitale Menükarten

VWL

- Volkswirtschaftliche Grundlagen
- Existenzgründung und Unternehmensformen

Praxisteil

- Gäste bewirten und beraten
- Tische eindecken
- Gläserkunde
- Serviceablauf

Rechnungswesen

- Grundlagen Rechnungswesen
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Auswertung der betriebswirtschaftlichen Zahlen
- Digitale Kassensysteme und Abrechnungen
- Digitale Auswertung der betriebswirtschaftlichen Zahlen
- Digitale Angebotserstellung

Personalwesen

- Personalführung und Personalentwicklung
- Mitarbeiter führen und fördern
- Methoden der Gesprächsführung und Unternehmensformen
- Gäste und Mitarbeiter beurteilen und beraten



Information

Förderung durch Bildungsprämie und Bildungsscheck möglich!

Abschluss

IHK-Zertifikat, durch Bestehen eines Abschlusstests

Kosten

980,00 Euro zzgl. 150,00 Euro Zertifikatstest

Termin in Würzburg **Lehrgangs-Nr.**
ab 21.09.2020 (Teilzeit) DWS-W-20-02

Der Lehrgang findet immer montags von 9:00 bis 17:30 Uhr statt.

Termine in Rothenburg

07.09. bis 11.09.2020 (Vollzeit)

Der Lehrgang findet immer montags bis freitags von 9:00 bis 17:30 Uhr statt.

50 Unterrichtsstunden



Stilvolle & professionelle Arbeit in der Gastronomie

2-Tagesseminar

Seminar für angehende Mitarbeiter im Service, in Restaurants oder für Kellner. Wie decke ich einen Tisch ein? Wie serviere ich Wein und andere Getränke? Wie trage ich drei Teller korrekt?

Zielgruppe

Berufseinsteiger im Gastgewerbe, ungelernte Kräfte, Studenten, Quereinsteiger in der Gastronomie, Arbeitssuchende und Berufsrückkehrer.

Inhalte

Kommunikation und Rhetorik

- Empfangen und Verabschieden
- Die verschiedenen „Gästetypen“ erkennen
- Beratung und Verkauf
- Körpersprache bewusst wahrnehmen
- Auftreten und Erscheinungsbild
- Small Talk – die Kunst der angeregten Unterhaltung

Serviceablauf

- Tisch decken und abräumen:
Abstände – das Gedeck – die Gläser
- Richtiges Servieren von Getränken und Speisen
- Tablett tragen
- Drei Teller tragen
- Servietten falten

Was hat sich verändert?

- Trends in der Gastronomie
- Neue Getränke- und Speisenzubereitung
- Menükunde

Tischkultur und Tischsitten – Gläser- und Arbeitsgerätekunde

- Auflegen von Tischwäsche
- Arbeitsgeräte, Besteck
- Gläser- und Porzellankunde

Interkulturelle Umgangsformen

- Wichtige Regeln zwischen Begrüßung und Verabschiedung beherrschen
- Verhaltensweisen besser kennenlernen

Beschwerdemanagement

- Umgang mit schwierigen Kunden
- Der emotionale und psychologische Hintergrund der Beschwerde
- Killerphrasen und Konfliktauslöser

Hygienevorschriften

- Grundlagen der Hygiene



Abschluss

Teilnahmebestätigung

Kosten

295,00 Euro

Termine in Würzburg	Seminar-Nr.
16.11. + 17.11.2020	DWS-W-20-07
22.03. + 23.03.2021	DWS-W-21-07

Termine in Rothenburg

15.06 + 16.06.2020
09.11. + 10.11.2020
22.02. + 23.2.2021

Die Seminare finden von 9:00 bis 16:30 Uhr statt.

Ernährungsberater/in (IHK)

Zertifikatslehrgang

Fakt ist: Ernährungsbedingte Erkrankungen nehmen stetig zu. Mittlerweile ist jeder zweite Deutsche übergewichtig, jeder fünfte fettleibig. Um diesem Negativtrend entgegenzuwirken, besteht – gerade in der westlichen Welt – ein hoher Bedarf an fachkundigem Personal. Der Zertifikatslehrgang „Ernährungsberater/in(IHK)“ vermittelt allen Teilnehmenden die benötigten Sachkenntnisse rund um das Thema gesunde Ernährung. Verbraucher sind oft unsicher und benötigen professionelle Unterstützung. Egal, ob es um unnatürliche Erzeugungsmethoden von Lebensmitteln oder den Einsatz von nicht naturgerechten Zusatzstoffen geht: Der Bedarf an wissenschaftlich fundierten Hintergrundinformationen zu gesunder Ernährung ist heute höher als je zuvor.

Als Teilnehmer des Zertifikatslehrgangs „Ernährungsberater/in (IHK)“ eignen Sie sich genau dieses Wissen Schritt für Schritt an. Nach Abschluss der Ausbildung sind Sie in der Lage, relevante Fakten und Fertigkeiten rund um die Ernährungslehre sicher zu vermitteln und Beratungen zur ausgewogenen Ernährung durchzuführen – in Gruppen oder im Einzelgespräch. Sie wissen, wie man Workshops und Kochkurse für Gesundheitsbewusste organisiert. Und Sie sehen sich in der Verantwortung, ein gesundes Ernährungsverhalten bei jungen und älteren Menschen zu entwickeln und zu fördern.



Zielgruppe

Sport- und Gesundheitsfachleute, Privatpersonen, Freiberufler und Mitarbeiter in kleinen und mittelständischen Unternehmen.

Voraussetzung

An die Ausbildung zum Ernährungsberater bei der IHK sind keine weiteren Voraussetzungen gekoppelt. Die Tätigkeit gehört zu den freien Berufen. Daher kann die Ausbildung entweder im Anschluss an eine reguläre Berufsausbildung oder als Weiterbildung/Qualifizierung im Rahmen des bisher ausgeübten Berufes sowie aus persönlichem Interesse aufgenommen werden.

Inhalte

Ernährungslehre

- Einführung in die Ernährungslehre
- Lebensmittelkunde
- Warenkunde

Ernährungsformen

- Basische Ernährung
- Trends in der Ernährung
- Ernährung bei bestimmten Erkrankungen

Ernährung und Gesundheit

- Physiologische und medizinische Grundlagen
- Anatomie
- Gesunde Ernährung als Prävention
- Kräuterschule

Ernährungsberatung als Beruf

- Der Weg in die Selbstständigkeit
- Vermarktung
 - Richtige Kanäle finden
 - Die Marke „ICH“
- Beratungsgespräche effizient gestalten
 - Kommunikationsgrundlagen
 - Grundlagen der Gesprächsführung
 - Die Phasen des Beratungsgesprächs



Förderung durch die Bildungsprämie möglich!

Abschluss

IHK-Zertifikat, durch Bestehen eines Abschlusstests

Kosten

1.390,00 Euro

100,00 Euro Material- und Verkostungsaufwand
 zzgl. 150,00 Euro Zertifikatstest

Termine

Vollzeit	Lehrgangs-Nr.
----------	---------------

Modul 1: 23.11. bis 27.11.2020	GES-W-20-01
-----------------------------------	-------------

Modul 2: 08.02. bis 12.02.2021	GES-W-20-01
-----------------------------------	-------------

(pro Modul werden 50 UE geschult)

Die Lehrgänge finden montags bis freitags von 9:00 bis 17:30 Uhr statt.

Teilzeit	Lehrgangs-Nr.
----------	---------------

ab 05.05.2021	GES-W-21-01
---------------	-------------

montags und mittwochs von 18:00 bis 21:00 Uhr und teilweise Samstags von 08:00 bis 16:15 Uhr

Würzburg, IHK-Bildungszentrum



Alkoholfreie Reise im Glas – schöne neue Getränke-Welt

2-Tagesseminar

Wo steht geschrieben, dass flüssiger Genuss immer mit Alkohol verbunden sein muss? Alkoholfreies gehört auch zum Genusserlebnis und erweitert die Kompetenz der Sommeliers. Säfte, Sirupe, reinsortige oder gemischte Frucht- und Gemüsesäfte, Tees, Kräuteresenzen, Trinkessige, Bio-Limonaden und alkoholfreie Biere, Molke oder Buttermilch boomen in der Gastronomie. Alkoholfreie Speisebegleitung bietet schlicht eine andersartige Wechselwirkung mit der jeweiligen Speise und sie erweckt dazu die Neugierde der Gäste.

Zielgruppe

Sommelier, Gastronome, Koch, Restaurantfachkraft, Mitarbeiter im Getränkehandel.

Inhalte

Grundlegendes „Afg“

- Sinne schärfen
- Alternativer Aperitif
- Alkoholfreie Prosecco Weiß
- Fruchtsecco
- Sirupe
- reinsortige oder gemischte Frucht- und Gemüsesäfte
- Tees
- Kräuteresenzen
- Trinkessige
- Bio-Limonaden
- alkoholfreie Biere
- Molke oder auch Buttermilch

Produktschulung – Neuartige

Produkte an den Kunden bringen

- Made in Germany
- Boom-Segmente „Kaffee“ - Vollmundiger Kaffeegenuss: Reisen durch die Kaffeewelt
- Qualität, Nachhaltigkeit, Natürlichkeit und Regionalität
- Authentisches Storytelling

Mehr Umsatz genießen durch neue Geschmackswelt

- Die Schlüsselrends in der Gastronomie
- Heißer Trend – innovative Teegetränke am Zahn der Zeit
- Trend: Erfrischungsgetränke mit wenig oder ohne Zucker
- Kräuter und Gewürze zum Trinken: Kurkuma, Basilikum und Lavendel für ein besonderes Geschmackserlebnis

Wein und Speise Kombination – Wechselwirkungen

- Basis für Kreationen
- Richtige Kombination von alkoholfreien und alkoholischen Menübegleitungen



Abschluss

Teilnahmebestätigung

Kosten

399,00 Euro

Termine

14.10 + 15.10.2020
09.06. + 10.06.2021

Lehrgangs-Nr.

DWS-W-20-04
DWS-W-21-09

Die Seminare finden
von 9:00 bis 16:30 Uhr statt.

Würzburg, IHK-Bildungszentrum



Vegetarische und vegane Küche (IHK)

Zertifikatslehrgang

Die vegetarische Küche gewinnt immer mehr an Bedeutung: viele Menschen entscheiden sich aus den unterschiedlichsten Gründen für eine fleischlose Ernährung. Aber auch die Nachfrage nach veganer Küche steigt. Um hierfür gut aufgestellt zu sein, müssen Köche über das entsprechende Wissen verfügen – angefangen bei Grundlagen der Ernährung über Lebensmittelunverträglichkeiten bis hin zu entsprechenden Rezepten. Im Zertifikatslehrgang „Vegetarische und vegane Küche (IHK)“ ergänzen sich theoretisches Wissen und praktische Umsetzung. Die Teilnehmer erfahren, wie vegetarische/vegane Speisen und Menüs zusammengestellt werden, im praktischen Teil können sie ihr Wissen und ihre Ideen mit unseren Experten testen.

Zusätzliche Fördermöglichkeit für Köchinnen und Köche bis zu 100% der Lehrgangs- und Prüfungsgebühren

Die Walter und Margarete Müller Stiftung fördert Auszubildende im Kochberuf, Koch-Commis, Köche, Köchinnen oder Chefs de Partie, Diätköche und Vollwertköche durch Gewährung von Stipendien und Zuschüssen. Dies erfolgt insbesondere durch eine umfassende finanzielle Unterstützung der Meisterkurse. Neben Einzelmaßnahmen werden übergeordnete berufsausbildungsbegleitende Maßnahmen gefördert. Nähere Informationen und ausführliche Beratung zur Antragsstellung erhalten Sie bei Frau **Petra Jahnke, Telefon: 040 / 514 918 00 und hier: www.muellerstiftung.com**

Zielgruppe

Köche (sowie Absolventen kochnaher Berufe) und in der Gastronomie tätige Personen.

Inhalte

Modul 1

Grundlagen der vegetarischen und veganen Ernährung:
Historische Hintergründe, Unterschiede zur Vollwerternährung
Vor- und Nachteile im Hinblick auf Zivilisationskrankheiten
Grundlagen der ökologischen Landwirtschaft
Praxis in der Küche

Modul 2

Vegetarische Küche – eine geschmackvolle Alternative
Die Vielfalt der vegetarischen Küche, Gewürze und Kräuter
Zuckerhandelssorten und deren Verwendung, Trockenfrüchte
Praxis in der Küche

Modul 3

Lebensmittelunverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen sowie besondere Zubereitungsarten von Lebensmitteln

Intoleranzen und deren jeweilige Symptomatik, Bedeutung gesundheitsfördernder Lebensmittelinhaltsstoffe, Einfluss der Ernährung auf den Säure-Basen-Haushalt und auf die Darmflora
Praxis in der Küche

Modul 4

Gemeinschaftsverpflegung im Restaurant und sozialen Einrichtungen – das Zusammenstellen von vegetarischen und veganen Speisen und Menüs

Grundlagen der Menükunde, Marktanalyse für vegetarische Mahlzeiten
Kriterien zur Erstellung vegetarischer Speisepläne, Eier- und Eierersatzprodukte
Praxis in der Küche

Zertifikatstest

Schriftlicher Theorietest (ca. 60 min)
Praktische Arbeitsprobe (ca. 180 min)



Förderung durch die
Bildungsprämie möglich

Abschluss

IHK-Zertifikat, durch Bestehen eines Abschlusstests

Kosten

1.850,00 Euro
(inkl. Zertifikatstest, Materialkosten und Lehrgangsunterlagen)

Zeitraum

01.03. bis 30.03.21 (Test am 20.04.2021)

Veranstaltungsumfang

Teilzeit, 106 UE

immer montags und dienstags von
9:00 bis 17:30 Uhr

Adresse

IHK-Akademie Mittelfranken in Rothenburg
Kreuzerstraße 8,
91541 Rothenburg ob der Tauber

www.ihk-akademie-mittelfranken.de
www.ihk-gastrowelt.de



Kalkulationen von Speisen und Getränken

Tagesseminar

Die korrekte Preiskalkulation von Speisen und Getränken ist ein wesentlicher Bestandteil der Wirtschaftlichkeit in der Gastronomie. Doch welche Kosten verbergen sich hinter dem Gemeinkostenzuschlag und wie wird dieser überhaupt ermittelt? Wie wird das Speisenangebot rechnerisch richtig kalkuliert? In diesem Seminar erkennen Sie die Wichtigkeit der Kalkulation von Speisen und Getränken sowie von Menüs.

Zielgruppe

Mitarbeiter in gastronomischen Betrieben.

Inhalte

- Wie ermittle ich den Preis meiner Speisen und Getränke?
- Welche Kosten fallen an?
- Welcher Gewinn ist erzielbar?
- Grundsätze, Aufbau und Begriffe gastronomischer Kalkulationen
- Kalkulationstechniken
- Kalkulationsverfahren
- Nachkalkulation



Abschluss

Teilnahmebestätigung

Kosten

180,00 Euro (inkl. Imbiss und Seminarunterlagen)

Termine in Rothenburg

06.04.2020

02.11.2020

12.04.2021

Die Seminare finden von 8:00 bis 16:00 Uhr statt.

Adresse

IHK-Akademie Mittelfranken in Rothenburg
Kreuzerstraße 8,
91541 Rothenburg ob der Tauber
www.ihk-akademie-mittelfranken.de
www.ihk-gastrowelt.de



Geprüfte/r Küchenmeister/in (IHK)

Lehrgang mit öffentlich-rechtlicher Prüfung

Diese Weiterbildung vermittelt Ihnen ein fundiertes Fachwissen und wirtschaftsbezogene Qualifikationen, die Sie befähigen, einen gastronomischen und großen Küchenbetrieb erfolgreich zu organisieren und wirtschaftlich zu führen. Sie erlernen von Meisterköchen grundlegendes Handwerk und Geschmackssicherheit und eignen sich zudem Fachwissen über die Historie der Grand Cuisine, aber auch über aktuelle Trends an. Als Küchenmeister verfügen Sie über ein fundiertes Know-how über das klassische Küchenhandwerk, aber auch z.B. über einen nachhaltigen Wareneinkauf. Diese Fortbildung lässt Sie im Betrieb professionell agieren und schärft Ihr Profil für den Arbeitsmarkt.

Zielgruppe

Fachkräfte aus der Gastronomie und Hotellerie.

Inhalte

Der Lehrgang bereitet auf folgende Prüfungsfächer vor:

- Wirtschaftsbezogene Qualifikationen
- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung
- Handlungsspezifische Qualifikation
- Mitarbeiter führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden
- Ca. 100 Ustd. fachpraktischer Unterricht
- Gäste beraten und Produkte vermarkten
- Probelauf vor der praktischen Prüfung unter realen Prüfungsbedingungen und anschließender Fehlerbesprechung

Zusätzliche Fördermöglichkeit für Köchinnen und Köche bis zu 100% der Lehrgangs- und Prüfungsgebühren.

Die Walter und Margarete Müller Stiftung fördert Auszubildende im Kochberuf, Koch-Commis, Köche, Köchinnen oder Chefs de Partie, Diätköche und Vollwertköche durch Gewährung von Stipendien und Zuschüssen. Dies erfolgt insbesondere durch eine umfassende finanzielle Unterstützung der Meisterkurse. Neben Einzelmaßnahmen werden übergeordnete berufsausbildungsbegleitende Maßnahmen gefördert.

Nähere Informationen und ausführliche Beratung zur Antragsstellung erhalten Sie bei **Frau Petra Jahnke, Telefon: 040 / 514 918 00** und hier: www.muellerstiftung.com



Information

Dieses Praxisstudium ist förderfähig über Aufstiegs-BaföG und Meisterbonus. Informationen finden Sie unter: www.aufstiegs-bafog.info sowie www.stmwi.bayern.de.

Abschluss

Lehrgang mit öffentlich-rechtlichem Abschluss

Kosten

3.500,00 Euro zahlbar in Teilbeträgen (zzgl. Lehrgangsunterlagen und Prüfungsgebühren)

Termin in Rothenburg

31.08.2020 bis 18.12.2020
25.01.2021 bis 21.05.2021

Veranstaltungsumfang

570 Stunden in Vollzeit

Adresse

IHK-Akademie Mittelfranken in Rothenburg
Kreuzerstraße 8,
91541 Rothenburg ob der Tauber

www.ihk-akademie-mittelfranken.de
www.ihk-gastrowelt.de



Geprüfter Diätkoch/Geprüfte Diätköchin (IHK)

Lehrgang mit öffentlich-rechtlichem Abschluss

Für Diätköche gibt es heutzutage ein vielfältiges Beschäftigungsfeld: Neben den klassischen Einsatzgebieten wie Krankenhäusern und Rehakliniken trägt der geprüfte Diätkoch (IHK) nunmehr auch in der Gastronomie, z. B. in Wellness- und Biohotels, sowie in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Schulen, Senioreneinrichtungen, Betreuungsstätten und Betrieben zu einer gesundheitsfördernden und abwechslungsreichen Küche bei. Medizinische Kenntnisse auf Grundlagenniveau sollen dazu dienen, erfolgreich disziplinübergreifend zu kommunizieren und Fachinformationen gezielt verarbeiten zu können. Zum modernen Funktionsbild des Diätkochs (IHK) gehört ebenso, die Ernährungsbildung und -erziehung durch kochtechnische Beratungen und Veranstaltungen zu unterstützen.

Zielgruppe

Fachkräfte aus der Gastronomie und Hotellerie, Medizinisches Fachpersonal und Mitarbeiter in Gemeinschaftsküchen.

Inhalte

Der Lehrgang bereitet auf folgende Prüfungsfächer vor:

I. Handlungsspezifische Qualifikationen

Interdisziplinär arbeiten, Abläufe organisieren und Speisen zubereiten, Nährstoffdefinierte Speisepläne erstellen, Ernährungsbildung und -erziehung unterstützen

II. Fachpraktische Qualifikationen

Situationsaufgabe

Zusätzliche Fördermöglichkeit für Köchinnen und Köche bis zu 100% der Lehrgangs- und Prüfungsgebühren

Die Walter und Margarete Müller Stiftung fördert Auszubildende im Kochberuf, Koch-Commis, Köche, Köchinnen oder Chefs de Partie, Diätköche und Vollwertköche durch Gewährung von Stipendien und Zuschüssen. Dies erfolgt insbesondere durch eine umfassende finanzielle Unterstützung der Meisterkurse. Neben Einzelmaßnahmen werden übergeordnete berufsausbildungsbegleitende Maßnahmen gefördert.



Information

Dieses Praxisstudium ist förderfähig über Aufstiegs-BaföG und Meisterbonus. Informationen finden Sie unter: www.aufstiegs-bafog.info sowie www.stmwi.bayern.de.

Abschluss

IHK-Zeugnis

Kosten

2.700,00 Euro (zzgl. Prüfungsgebühr)

Termin in Rothenburg

31.08. bis 16.10.2020

Veranstaltungsumfang

300 Stunden in Vollzeit

Der Praxisstudiengang findet von Montag bis Freitag jeweils von 8.00 bis 16.00 Uhr statt

Adresse

IHK-Akademie Mittelfranken in Rothenburg
Kreuzerstraße 8,
91541 Rothenburg ob der Tauber
www.ihk-akademie-mittelfranken.de
www.ihk-gastrowelt.de



Für spezielle Bedürfnisse der IHK Wein- und Sommelierschule
Würzburg wurde ein eigener Raum geschaffen!



Hausbrauer/in (IHK)

Zertifikatslehrgang

Haus- und Hobbybrauer haben die Möglichkeit, ihr Brauwissen und ihre Fähigkeiten zu vertiefen und diese durch ein Zertifikat bei der IHK für Oberfranken Bayreuth bestätigen und dokumentieren zu lassen.

Im Zertifikatslehrgang werden die einzelnen Prozessschritte und Möglichkeiten im Brauprozess, ähnlich dem einer großen Brauerei, verdeutlicht. Die Planung und Durchführung eines Suds Bieres steht dabei im Mittelpunkt. Die angehenden Hausbrauer bekommen die Wichtigkeit der Rohstoffe, der Berechnungen und die Erfahrungen beim Bierbrauen vermittelt. Unter dem Motto „im Großen erkennen und im Kleinen umsetzen“ lässt sich der Erfolg der Hausbrauer nicht mehr aufhalten. An zwei Seminarabenden werden kompetente, namhafte Hausbrauer aus dem Nähkästchen plaudern, sodass das Hobby Bierbrauen für die Hausbrauer greifbarer wird.

Zusammen mit Hans Wächtler veranstaltet die IHK für Oberfranken Bayreuth den Zertifikatslehrgang in der Bierstadt Kulmbach. Im Brauerei- und Bäckereimuseum am alten Mönchshofgelände steht das „gläserne Sudhaus“, ein Lehrgangsraum mit Schankanlagen, den Teilnehmern zur Verfügung. Durch den Zugang zu Brot und Bier im Museum bekommt der Teilnehmer einen Einblick in die faszinierende Welt des Genießens.

Zielgruppe

Personen, die sich für das Bierbrauen als Haus- und Hobbybrauer interessieren.

Inhalte

Montag

- Sensorik
- Rohstoffe Hopfen und Wasser

Dienstag

- Rohstoffe Malz und Hefe
- Exkursion in eine Spezialmalzfabrik mit Mälzereibesichtigung, Malzbereitung und Spezialmalze in der Herstellung sowie Einsatz unterschiedlicher Spezialmalze
- Seminarabend mit erfahrenen Haus- und Hobbybauern

Mittwoch

- Bierbrauen in Theorie und Vorbereitung für die Praxis
- Rechtlicher Teil
- Ausarbeitung eines Sudes, festlegen und berechnen der einzelnen Mengen

Donnerstag

- Praktische Ausbildung und Sensorik
- Brauen eines Sudes in Kulmbach in der Museumsbrauerei

Freitag

- Die wichtigsten deutschen Bierstile und deren wichtigste sensorische Besonderheiten
- Vorbereitung auf den Abschlusstest und Fallbeispiele (offene Gesprächsrunde) und Besprechung des schriftlichen Abschlusstests

Samstag

- Abschlusstest Praktischer Teil
- Abschlusstest Mündlicher Teil



Förderung durch die Bildungsprämie möglich!

Abschluss

IHK-Zertifikat, durch Bestehen eines Abschlusstests

Kosten

1.490,00 Euro

Die Lehrgangsbühren beinhalten alle Verkostungen sowie zwei Kaffeepausen pro Tag.

Termine IHK Oberfranken

30.03. bis 04.04.2020

20.07. bis 25.07.2020

26.10. bis 30.10.2020

(Vollzeit)

Die Lehrgänge finden montags bis samstags von 09:00 bis 17:30 Uhr statt.

IHK für Oberfranken Bayreuth
Bahnhofstraße 25 | 95444 Bayreuth

Tel.: 0921 886-203

E-Mail: boehner@bayreuth.ihk.de

www.bayreuth.ihk.de

www.ihk-lernen.de

Veranstaltungsumfang

ca. 56 UStd. / 6 Unterrichtstage



Kaffee-Connaisseur (IHK)

Zertifikatslehrgang

Der „Kaffee-Connaisseur (IHK)“ verfügt über tiefe Kenntnisse in den Bereichen Botanik, Anbau und Verarbeitung. Sein Schwerpunkt liegt eindeutig in der Sensorik. Die Beurteilung der Qualität und die Beschreibung der Eigenschaften des Kaffees sind seine Aufgaben. Sie bekommen ein solides Basiswissen über Röstung und Zubereitung im Lehrgang praxisorientiert vermittelt. Im Kurs erwerben Sie ein umfangreiches Allroundwissen rund um das Thema Kaffee sowie die Fertigkeiten, ihn entsprechend zuzubereiten.

Zielgruppe

Fachkräfte aus der Gastronomie, Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung und dem Ein- und Verkauf, Kaffeeröster und deren Mitarbeiter. Genussinteressierte, die ihr Wissen um die Bohne vertiefen möchten.

Inhalte

Grundlagenwissen

- Herkunft der Kaffeepflanze
- Anbaugelände und ihre Varietäten
- Ernte
- Aufbereitung
- Kaffeesorten

Sensorikgrundlagen

- Geschmack, Aroma, Flavor: Erkennen, wiedererkennen und bewerten
- Kaffeefehler
- Grading
- Kaffeebewertung
- Cupping – professionelles Verkosten und Bewerten von Kaffee

Praxisteil

- Rösten – Grundlagen
- Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit alternativen Brühmethoden
- Prozesse der Kaffeebearbeitung (Entkoffeinieren, Schonkaffee)

Kaffee in der Gastronomie

- Die Unterschiede der für den Weltmarkt relevanten Sorten
- Durch gekonnte Präsentation mehr Umsatz generieren
- Einkauf
- Preis- und Mengengestaltung
- Qualität und Genuss vermitteln
- Geschirr und Zubereitungsartikel
- Mitarbeiterschulungen effektiv führen



Förderung durch die
Bildungsprämie möglich!

Abschluss

IHK-Zertifikat, durch
Bestehen eines Abschlusstests

Kosten

980,00 Euro, zzgl.
150,00 Euro Zertifikatstest

Termine	Lehrgangs-Nr.
12.10. bis 16.10.20	DWS-W-20-01
08.03. bis 12.03.21	DWS-W-21-06

Die Lehrgänge finden jeweils montags
bis freitags von 9:00 bis 17:30 Uhr statt.

Würzburg, IHK-Bildungszentrum
50 Unterrichtsstunden



Impressum

Weiterbildungsangebot der IHK Wein- und Sommelierschule Würzburg

Stand 04/2020

Verleger

Industrie- und Handelskammer Würzburg-Schweinfurt K. d. ö. R.,
Mainaustraße 33 – 35, 97082 Würzburg,
E-Mail: info@wuerzburg.ihk.de, Tel. 0931 4194-0

Vertretungsberechtigte

Präsident der IHK Würzburg-Schweinfurt: Dr. Klaus D. Mapara
Hauptgeschäftsführer der IHK Würzburg-Schweinfurt: Professor Dr. Ralf Jahn

Zuständige Aufsichtsbehörde

Bayerisches Staatsministerium für Wirtschaft,
Landesentwicklung und Energie (<http://www.stmwi.bayern.de>)

Verantwortlicher Redakteur

Radu Ferendino, Industrie- und Handelskammer Würzburg-Schweinfurt K. d. ö. R.,
Mainaustraße 33–35, 97082 Würzburg

Autor

Larissa Vogel, Industrie- und Handelskammer Würzburg-Schweinfurt K. d. ö. R.,
Mainaustraße 33–35, 97082 Würzburg

Gestaltung

Diagonal GmbH, Lodenstraße 10, 97209 Veitshöchheim

Druck

Bonitasprint GmbH, Max-von-Laue-Straße 31, 97080 Würzburg

Bildnachweis

Titelbild: iStockphoto, sonstige Bilder: IHK Würzburg-Schweinfurt, Michael Baumann,
externe Bildquellen sind jeweils am Bild gekennzeichnet.

© Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck oder Vervielfältigung auf Papier oder elektronischen Datenträgern sowie Einspeisung in Datennetze nur mit Genehmigung des Herausgebers. Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt erarbeitet und zusammengestellt. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts sowie für zwischenzeitliche Änderungen übernimmt die IHK keine Gewähr.




Würzburg-Schweinfurt
Mainfranken

Information | Kontakt



Larissa Vogel
Wirtschaftsfachwirtin (IHK)
Beraterin Anpassungsweiterbildung

 +49 931 4194-385

 +49 931 4194-88385

 larissa.vogel@wuerzburg.ihk.de