



Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK) **Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK)**

inkl. WSET®-Qualifikation Level 3, Weine

Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK) Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK)

inkl. WSET®-Qualifikation Level 3, Weine

Die neue öffentlich-rechtliche Fortbildungsprüfung

Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK)/Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK) ist eine durch die regionalen Industrie- und Handelskammern einheitlich geregelte Fortbildung. Diese ermöglicht Fachleuten aus der Gastronomie sich auf der ersten Fortbildungsstufe der höherqualifizierenden Berufsbildung weiterzuentwickeln und zu spezialisieren.

DQR 5

Der Geprüfte Berufsspezialist Sommelier (IHK)/die Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK) ist im Deutschen Qualifikationsrahmen (DQR) dem Niveau 5 zugeordnet.

Das Niveau 5 beschreibt Kompetenzen zur selbständigen Planung und Bearbeitung umfassender fachlicher Aufgabenstellungen, die in einem komplexen, spezialisierten und sich verändernden beruflichen Tätigkeitsfeld benötigt werden.

Zielgruppe

Zur Prüfung ist zuzulassen wer

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/-frau sowie Fachmann/Fachfrau für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie oder
- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten dreijährigen gastronomischen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder
- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung im anerkannten Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder
- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens dreijährige Berufspraxis oder
- eine mindestens vierjährige Berufspraxis nachweist.

*„Passion gepaart mit
Kompetenz - detailliertes
Wissen trifft auf
strukturierte Lehrmethode.“*

THOMAS S.

Die Berufspraxis muss **wesentliche Bezüge** zu den in der besonderen Rechtsvorschrift genannten **Tätigkeiten in der Gastronomie** aufweisen. Die Dauer und der Inhalt der Berufspraxis sind in geeigneter Weise nachzuweisen.

Zur Prüfung ist auch zuzulassen, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten erworben zu haben, die der beruflichen Handlungsfähigkeit vergleichbar sind und die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

Lerninhalte

- **Weinsensorik**
- **Weinbau, biologischer Weinbau und Kellerwirtschaft**
- **Deutsches, europäisches & internationales Weinrecht**
- **Alle relevanten Weinbauländer der Welt**
- **Harmonie von Wein und Speisen**
- **Allgemeine Getränkekunde**
- **Spirituosen**
- **Erstellung von Menü- und Getränkekarten**
- **Gäste beraten, betreuen und bewirten**
- **Marketing, aktiver Verkauf, betriebswirtschaftliche Grundlagen**
- **Management des Restaurantbetriebs**
- **Planung und Durchführung von Mitarbeiterschulungen**
- **Exkursionen und Workshops**
- **Weinreise (optional)**
- **Kreation eines eigenen Sommelierblends**
- **WSET®-Qualifikation Level 3, Weine**

Wir empfehlen ein Praktikum auf einem Weingut zu absolvieren.



*„Perfekte Organisation
und Leidenschaft treffen
bei VINOPHILIUM
aufeinander.“*

PHILIPP J.

Termin

13.10.2025 – 13.08.2026, Lehrgangsort Stuttgart
46 Unterrichtstage, Lehrplan auf Anfrage

Prüfungstermine

Schriftliche Prüfungen: 14. + 15.09.2026
Mündliche & praktische Prüfungen: November 2026

Teilnahmegebühren

9.400,00 €
zzgl. Prüfungsgebühren der IHK Stuttgart

Bildungsurlaub

Wir sind zertifizierte Ausbildungsstätte im Sinne des Bildungszeitgesetzes Baden-Württemberg. Daher können Sie jährlich bis zu fünf Tage Bildungsurlaub bei Ihrem Arbeitgeber geltend machen.

Finanzielle Förderung

Dieser Lehrgang ist förderfähig nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG).

Über die einzelnen finanziellen Förderungen informieren in Baden-Württemberg die Ämter für Ausbildungsförderung.

https://www.aufstiegs-bafoeg.de/aufstiegsbafoeg/de/home/home_node.html

Warum wir der richtige Partner für Ihre Weiterbildung sind!

Hinter der VINOPHILIUM Wine Academy mit Sitz in Stuttgart stehen wir:
Diana und Dietmar Maisenhölder.

Wir beide als Inhaber sind selbst international zertifizierte Weinfachleute und seit vielen Jahren in der Wein- und Sommelierausbildung tätig. Uns ist bewusst, wie wichtig beim Thema Wein die emotionale und soziale Komponente neben der Wissensvermittlung ist. Dies wird bei uns jeden Tag erlebbar gemacht.

Als Geschäftsführer des VDP.Württemberg sind wir mit der Weinbranche sehr vertraut und bestens vernetzt.

Wir sind anders als die anderen. Unser Motto heißt „Gemeinsam Wein“. Bei uns sind Sie vom ersten Tag an Teil einer weinbegeisterten Gemeinschaft auch über Ihre Ausbildung hinaus. Sie persönlich und individuell zu betreuen, Wein miteinander genussvoll zu erleben und Ihnen zu ermöglichen, Ihr persönliches Netzwerk zu erweitern, sind uns ebenso wichtig wie das professionelle Vermitteln von Weinwissen auf höchstem Niveau.

„GEMEINSAM WEIN“ bedeutet:

- *Bei uns lernen Sie von den Besten.*

Masters of Wine, Weinakademiker und einige der besten Sommeliers Deutschlands vermitteln Ihnen Wissen aus erster Hand, das weit über das reine „Bücherwissen“ hinausgeht. Wir wollen Sie begeistern, motivieren und Ihnen die Kenntnisse an die Hand geben, die Sie persönlich weiterbringen.

Unser Dozententeam (Auszug)



Dietmar Maisenhölder
Weinakademiker, DipWSET



Frank Smulders
Master of Wine



Natalie Lump
Sommelière



Yvonne Heistermann
Sommelière

„Diese fundierte,
tiefe Weinkenntnis der
beiden ist unschlagbar.“

DR. PETRA V.



- **Bei uns verkosten Sie das Beste.**

Wir setzen auf Top-Unterrichtsmaterialien. Unsere Sommelierkurse sind sorgfältig konzipiert und auf Ihre Lernerfahrung abgestimmt. Wir verkosten relevante Weinstile, die ihre jeweilige Herkunft perfekt widerspiegeln – selbstverständlich gehören hierzu auch erstklassige Weine. Zusätzlich bieten wir Ihnen Weinerlebnisse der besonderen Art wie Exkursionen & Workshops, die Sie sonst wohl nirgendwo finden werden.

- **Bei uns lernen Sie die Praxis kennen.**

Unsere Lehrräume befinden sich in der Weinmanufaktur Stuttgart – mehr Praxis geht nicht. Darüber hinaus kooperieren wir mit vielen führenden Weingütern in Württemberg sowie in weiteren nationalen und internationalen Anbaugebieten. Eine Weinreise wird optional angeboten.

- **Bei uns erhalten Sie Weinwissen „nach Maß“.**

Bei uns gibt es kein „Lernen von der Stange“. Wir beraten Sie ausführlich, um Ihre individuellen Ziele zu erreichen und bieten darauf abgestimmt geeignete Kurse an. Wir begleiten Sie nicht nur von Beginn an – während Ihrer gesamten Ausbildung stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

- **Bei uns bauen Sie Ihr Netzwerk aus.**

Wir bieten Ihnen vielseitige Möglichkeiten, um neue Kontakte mit Gleichgesinnten zu knüpfen.

- **Bei uns lernen Sie in entspannter Atmosphäre.**

In der Weinmanufaktur Stuttgart stehen zwei Schulungsräume sowie ein Pausenraum zur Verfügung.



Seminarräume

Weinmanufaktur Stuttgart
Strümpfelbacher Str. 47
70327 Stuttgart-Untertürkheim

Seminarorganisation & Kontakt

Ihre Ansprechpartnerin für alle Fragen rund um Ihre Weiterbildung.



Diana Maisenhölder
Weinakademiker, Geprüfte Sommelière (IHK)

VINOPHILIUM Wine Academy

Im Hopfengarten 5 | D-70327 Stuttgart
Fon: +49.711.32779848 | Mobil: +49.172.4026522
info@vinophilium-wineacademy.de
www.vinophilium-wineacademy.de



Hier finden Sie uns:



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER



WINEinMODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

VINOPHILIUM Wine Academy
Im Hopfengarten 5 | D-70327 Stuttgart
Fon: +49.711.32779848 | Mobil: +49.172.4026522
info@vinophilium-wineacademy.de
www.vinophilium-wineacademy.de

