

## **Ausbildung zur/zum Jungsommielière/ier Österreich**

### Organisation:

60 Stunden, Freigegegenstand, 2 Wochenstunden in der 3 HLW  
30 Stunden, Freigegegenstand, 1 Wochenstunde in der 4 HLW

### *Lerninhalte:*

- Verantwortungsbewusster Umgang mit Alkohol
- Aufgaben des Sommeliers
- Alkoholfreie Getränke
- Bier
- Versetzte Weine
- Schaumweine
- Spirituosen
- Liköre
  
- Wein allgemein
- Weinerzeugung
- Weinbau in Ö (Weingesetz, Weinbaugebiete)
- Degustation und Beschreibung von Weinen
- Speisen & Wein, Kalkulation
- Ausländische Weine
- Gestaltungskriterien von Wein- und Getränkearten

Besichtigungen möglichst vieler Betriebe sind ein wichtiger Bestandteil dieser Ausbildung.

Der Lehrgang wird mit einer Hausarbeit (Weinkarte) abgeschlossen.

**Prüfung zum Jungsommielier: am Ende der 4 HLW auf freiwilliger Basis möglich**  
(Prüfungsgebühr: max. € 60,-)

Die Prüfung besteht aus 4 Teilbereichen:

- Schriftliche Prüfung (über LMS)
- Sensorische Prüfung
- Praktische Prüfung bestehend aus Weinservice mit Fachgespräch und Weinempfehlung
- Voraussetzung für die Ablegung der Prüfung ist eine positive Hausarbeit/Weinkarte.

Die Ausbildung zur/zum Jungsommielière/ier wird seitens der Wirtschaftskammer und Wirtschaft anerkannt und bildet somit einen wertvollen Baustein für eine erfolgreiche Berufskarriere.

