

# Staatliche Gewerbeschule

## Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

---

**Kursprofil:** **Kurs Nummer** **3014**

**Angeboten von:** **Andrea Otto**

**Titel:** **WSET Modul D**

**Neue Welt, Schaumweine, Sherry & Port, Spirituosen**

---

<b>Inhalte und Ziele</b>	<p>In diesem Kurs erwerben Sie in kompakter Form Grundlagenkenntnisse über die Weine der Neuen Welt, Schaumweine (Schwerpunkt Champagner), Sherry &amp; Port sowie Spirituosen. Die Inhalte basieren auf den WSET Lehrmaterialien. Aufgrund der Informationsdichte werden je nach Blocklage und Interessen der TN inhaltliche Schwerpunkte gebildet.</p> <p>Sollten wir eine Lektion nicht behandeln, wird trotzdem sichergestellt, dass Sie alle erforderlichen Materialien und Übungsaufgaben erhalten, um sich im Selbststudium auf die WSET Prüfung vorzubereiten.</p> <p>Ziel ist es, in einer Lektion eine fachlich angeleitete Verkostung (z.B. Weine aus der Neuen Welt oder Schaumweine) durchzuführen. Hierfür wird in der 1.Sitzung ein Beitrag in Höhe von 4,00 € eingesammelt.</p> <p>Als Leistungsnachweis schreiben Sie in der letzten Unterrichtseinheit einen multiple choice test. Weiterhin fließen in die Beurteilung ein:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Anwesenheit/ /Entschuldigungen im Falle von Fehlzeiten</li><li>* Vor- und Nachbereitung der Lektionen</li><li>* Aktive Teilnahme im Unterricht</li></ul>
<b>Voraussetzungen</b>	<p>Das WSET Modul D ist ein Wahlpflichtkurs <b>für alle Schüler/Innen</b> der Ausbildungsberufe Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Systemgastronom, Hotelkaufmann/-frau, <b>die großes Interesse haben, sich im Bereich der Getränkkunde fortzubilden</b>. Sie sollten grundsätzlich bereit sein, Themen vor- und nachzubereiten (z.B. Lesen eines Kapitels oder Bearbeitung von Übungsaufgaben zwecks Vertiefung).</p> <p>Grundkenntnisse in der (Schaum)weinbereitung sind von Vorteil, jedoch nicht zwingend erforderlich.</p> <p><b>Empfehlung:</b> Belegung ab dem <b>3.Schulblock</b>.</p>