

WSET® Level 3 Award in Wines [Digital]

|

WSET® Level 3 Award in Wines sind ideal für alle, die sehr weinbegeistert sind, eine Karriere in der Weinbranche anstreben oder Fachleute aus der Weinbranche, die ihr Wissen vertiefen möchten.

Zugangsvoraussetzung

Der WSET Level 2 Award oder der Nachweis entsprechender fachlicher Kenntnisse oder Berufspraxis ist Voraussetzung für die Teilnahme am Level 3 Kurs .

Dauer

Das Seminar umfaßt 14 Lektionen verteilt auf fünf volle Tage (jeweils 9 - 17.30 Uhr).

Themen

Einführung in die Degustation / Weinrecht
Einführung Weinbau und Kellertechnik
Die französischen Weinregionen
Champagne und andere Schaumweine
Deutschland / Österreich
Griechenland / Tokaj
Italien / Spanien / Portugal
Sherry / Port / ähnliche Weine
Nord - und Südamerika
Australien / Neuseeland / Südafrika

Prüfung

Die Prüfung am Nachmittag des letzten Kurstages ist Bestandteil des Kurses. Sie gliedert sich in drei Teilprüfungen

Weinwissen in einem multiple-choice-test mit 50 Fragen
Weinfachliche Kenntnisse mit frei formulierten Kurzantworten zu 5 Themenkomplexen
Verkostungskompetenz in einer Blindverkostung mit einer fachlichen Weinbeschreibung nach dem WSET® Schema.

Die Prüfung nehmen bei WSET® akkreditierte Prüfer ab. Die Auswertung der Tests erfolgt durch WSET®Awards in London. Die Prüfungsbestimmungen können hier als PDF heruntergeladen werden Die erfolgreich abgelegte Prüfung ist Voraussetzung für das WSET® Diploma Studium.

Die kompletten Lehr- und Lerninhalte und alle Informationen zur Prüfung finden Sie in der WSET Level 3 Broschüre (pdf download)

Anmerkung

Neben der aktiven Mitarbeit im Kurs sieht WSET ca 52 Stunden (workload) für private Übungsarbeiten und Lektüre zur Kursvorbereitung vor.
Die Unterlagen werden sofort nach Kursbuchung per DHL versandt, damit genug Zeit für die Vorbereitung bleibt.
Mindestalter 16 Jahre, unter 18 Jahren nur mit schriftlicher Einwilligung der Erziehungsberechtigten

Weitere Informationen



Dauer / Uhrzeit
5 Tage Vollzeit von 9 – 17.30 Uhr

Weitere Leistungen

deutsches Lehrbuch, Unterrichtsskripte + Handouts, 60 Wein + Schaumweinstichproben, 1 Prüfung, Original Certificate von WSET® London, Mittagessen in Kursgebühren enthalten

Hier geht es zu den AGB und allen Einzelheiten des Kurses.

Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

