

# Schokoladen-Sommelier/ Schokoladen-Sommelière

Kurs in Linz, Bergl & Alhaming, Abschluss in Weinheim

*Diese berufsbegleitende Ausbildung zum Schokoladen-Sommelier startet **am 25. Februar 2025** in Linz und endet **am 2. Oktober 2025** in Weinheim. Bitte entnehmen Sie alle Details den folgenden Seiten.*

Das Wissen und Hintergrundinformationen rund um Schokolade könnte umfangreicher nicht sein. Das Thema Schokolade liegt genauso wie das Thema Wein im Trend. Doch im Gegensatz zu Wein gibt es beim Thema Schokolade nur wenige Expert\*innen, welche die ganze Bandbreite von der Schokoladenherkunft bis zu den aktuellsten Schoko-Trends beherrschen und dabei noch in der Lage sind, Schokolade sensorisch perfekt zu beschreiben, auch gegenüber Kund\*innen und Medien.

Die Ausbildung zum / zur Schokoladen-Sommelier / Schokoladen-Sommelière vermittelt genau dies in fünf intensiven Modulen sowie anhand von Selbstlern-Phasen dazwischen. Die **Module 1-4 werden in Österreich** (Linz, Bergl, Alhaming) stattfinden. Das **Abschlussmodul** findet in der **Bundesakademie Weinheim (DE)** statt. Zum Erhalt des ADB-Zertifikats Schokoladen-Sommelier / Schokoladen-Sommelière ist zudem ein **Projekt** durchzuführen und in einer **Abschlussprüfung** entsprechende Fähigkeiten nachzuweisen. Diese einzigartige Fortbildung wird von der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes in Kooperation mit der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim durchgeführt.

Auf Ihrem Weg zum Schokoladen-Sommelier werden Sie von **erstklassigen Trainerinnen und Trainern der Schokoladenszene** begleitet, u. a. Josef Zotter (Chocolatier und Andersmacher), Helmut Wenschitz (Maître Chocolatier & Schokoladen-Sommelier), Johannes Warmuth (Schokoladen-Sommelier), Brigitta Schickmaier (Chocolate Master), Eveline Wild (Konditorweltmeisterin), Martin Mayer (Bean to Bar Chocolate Maker) aber auch Dr. Eva Derndorfer (Ernährungswissenschaftlerin, Sensorikspezialistin und Buchautorin), Prof. Dipl.-Ing. Manfred Winkler, MSc (Konsulent für Sensorische Analytik, Weinakademiker WSET London) und viele weitere, darunter Kommunikationstrainer, Experten für andere Lebensmittelgruppen und Food- Pairing, Querdenker aus der Branche sowie die Experten der Bundesakademie.

## **Zielgruppe:**

Chocolatiers mit guter fachlicher Vorbildung. Ein Meisterbrief im Konditorenhandwerk (alternativ Bäckerhandwerk oder vergleichbar mit mindestens fünfjährigem Erfahrungsnachweis im Bereich Schokolade) ist Voraussetzung zur Teilnahme und muss mit der Anmeldung eingereicht werden. Voraussetzung ist ein fundiertes Grundwissen über Schokolade, die Kakaoverordnung, sowie über die Leitsätze für feine Backwaren. Jede Anmeldung wird im Detail überprüft.

# Übersicht der Inhalte von Unterricht und Prüfung

## zum /zur Schokoladen-Sommelier/ Schokoladen-Sommelière

### Modul 1

- Einführung in den Studiengang
- Erläuterung der Prüfungsanforderungen
- Hilfestellungen zur erforderlichen Projektarbeit
- Grundlagen der Sensorik mit praktischen Übungen
- Brot & Schokolade - Foodpairing
- Kommunikationstraining

### Modul 2

- Produktkunde
- Nachhaltigkeit
- Rechtliche Grundlagen der Schokoladenherstellung
- Edelbrände & Schokolade – Foodpairing
- Wein & Schokolade – Foodpairing
- Prüfungstraining

### Modul 3

- Kakaoanbau, Verarbeitung von Schokolade
- Bean to bar mit praktischen Übungen
- Richtige Vermarktung von Schokolade
- Erkennen von Fehlern
- Marketing – wie verkaufe ich mich
- Food Pairing & Trends

### Modul 4

- Detaillierte sensorische Begutachtung von Schokolade
- Haltbarkeit von Schokolade
- Verpackungen
- Trends in der Küche - Foodpairing

### Modul 5

- Schriftliche Prüfung
- Sensorische Prüfung
- Produktbeschreibung
- Projektpräsentation

Wir behalten uns vor, dass sich das Programm der einzelnen Module noch geringfügig verändern kann.

## Referenten, Voraussetzungen, Unterrichtszeiten, Kosten

### Referenten

Josef Zotter - Chocolatier, Bauernhofromantiker & Andersmacher  
Helmut Wenschitz - Maître Chocolatier & Schokoladen-Sommelier  
Johannes Warmuth – Schokoladen-Sommelier  
Eveline Wild – Konditorweltmeisterin, Fachfrau für Süßes  
Eva Derndorfer – Spezialistin in der Lebensmittelsensorik  
Brigitta Schickmaier – Chocolate Master  
Annette Fürst – Diplom-Psychologin  
Natalie Frühwirth – geprüfte Brotsommelière  
Daniel Hutsteiner – Küchenmeister & Haubenkoch  
Hansjörg & Christoph Haag – Chocolatiers aus Tirol  
Martin Mayer – Bean to Bar Chocolate Maker  
Prof. DI Manfred Winkler, MSc – Konsulent f sensorische Analytik  
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

### Voraussetzungen

Dieser hochkarätige Abschluss erfordert umfangreiche fachliche Vorkenntnisse, z.B. den Nachweis einer **Meisterprüfung im Konditorenhandwerk** oder vergleichbar. Wir informieren Sie gerne. Über die Zulassung entscheidet die Prüfungskommission der Bundesakademie Weinheim.

### Termine

Modul 1: 25.-27. Februar 2025 *in Linz bei der BÄKO*  
Modul 2: 25.-27. März 2025 *in Linz bei der BÄKO*  
Modul 3: 28.-30. April 2025 *in Bergl / Riegersburg bei der  
Schokoladenmanufaktur Zotter*  
Modul 4: 3.-5. Juni 2025 *in Alhaming bei der Confiserie Wenschitz*  
Modul 5: 30.9-2.10. 2025 *in der Bundesakademie Weinheim / DE*

Alle Module beginnen in der Regel am 1. Tag um 10 Uhr und enden am dritten Tag um ca. 16.30/17.00 Uhr. Die Prüfungen werden im Rahmen des 5. Moduls abgelegt.

### Ausbildungsgebühr

Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 5 Module) beträgt **3.470 € netto**.  
**Aus ressourcenschonenden Gründen werden nur ausgewählte Unterlagen ausgedruckt zur Verfügung gestellt.** Verpflegung ist im Modul 5 (tagsüber) sind darin enthalten.  
Für all jene Teilnehmer\*innen, die am Kursort eine Übernachtungsmöglichkeit benötigen organisiert die Lebensmittelakademie gesammelt Zimmer (nicht in den Kosten inkludiert).  
Für das Modul 5 in Weinheim stehen Zimmer vor Ort zur Verfügung. Eine Übernachtung inklusive Frühstück und Abendessen kann für 106€ pro Nacht unter [info@akademie-weinheim.de](mailto:info@akademie-weinheim.de) gebucht werden.

## Schokoladen-Sommelier / Schokoladen-Sommelière

### A N M E L D U N G für den Kurs ab Februar 2025 in Österreich

Hiermit melde ich mich verbindlich zum o.g. Vorbereitungskurs in 5 Modulen (inkl. Prüfungen) mit Beginn **am 25. Februar 2025** und Ende **am 2. Oktober 2025** verbindlich an, wie auf den vorherigen Seiten dargestellt.

Abweichender Rechnungsempfänger:

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

Mobil-Nr.: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Geburtstag: \_\_\_\_\_

Ich möchte die Ausbildung zum Schokoladen-Sommelier bzw. zur Schokoladen-Sommelière verbindlich ab **25. Februar 2025** der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes buchen.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung gilt der Zeitpunkt des Eingangs der Anmeldung. Anmeldeschluss: 31. Dezember 2024!

**Ich erkläre, die mir bekannten Zulassungsvoraussetzungen der Bundesakademie Weinheim (z.B. Meisterbrief im Konditorenhandwerk) zu erfüllen. Die Nachweise hierfür (eine Kopie des Meisterbriefs ist ausreichend) sind zusammen mit der Anmeldung einzureichen.**

Die Teilnahmegebühr für die gesamte Ausbildung beträgt 3.470 € netto. Von der Kursgebühr sind nach Bestätigung der Anmeldung 300 € an folgendes Konto zu überweisen: Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Bank Austria Creditanstalt AG, IBAN: AT16 1200 0521 1424 2001 zu begleichen, Restzahlung bis 31. Dezember 2024 vor Kursbeginn.

**Rücktrittsrecht** des Teilnehmers:

Der Teilnehmer kann seine Teilnahme an dieser speziellen Ausbildung der Lebensmittelakademie bis zur Einzahlung der Anzahlung kostenfrei stornieren. Nach Eingang der Anzahlung beträgt die Stornogebühr 100% des Kursbeitrages.

Falls eine Stornoversicherung in Frage kommt, können wir die Europäische Reiseversicherung empfehlen. Die Prämie beträgt 5% vom Ausbildungspreis. Nähere Informationen zur Versicherung bzw. zu den versicherten Gründen einer Stornierung senden wir gerne bei Interesse zu. Hier kann man die Stornoversicherung abschließen, um eventuelle Stornokosten zu vermeiden: <http://start.europaeische.at/stesv?AGN=10014605>

Ebenso stimme ich zu, dass die von mir genannten Daten zum Zwecke der Administration des Kurses von der LMAk verarbeitet werden dürfen. Auf Wunsch kann die Löschung der Daten beantragt werden!

---

Datum / Unterschrift / (Stempel wenn vorhanden):