

# Jungsommelier/ Jungsommelière Österreich

## Lehrplan



# JUNGSOMMELIER/JUNGSOMMELIÈRE ÖSTERREICH



Schulen und Zentren  
für Lehre und Forschung  
Höhere land- und  
forstwirtschaftliche Schulen



## LEHRPLAN

### 1. Clearingstelle

#### Koordination Kurse und Prüfungen

**Mag. Dorith KNITEL**

BMB, Referat I/9b

E-Mail [dorith.knitel@bmb.gv.at](mailto:dorith.knitel@bmb.gv.at)

#### Pädagogische Umsetzung:

**FV OSR Dipl.-Päd. Herbert KRAMMER**

HLWT Neusiedl am See

E-Mail [herbert.krammer@bildung.gv.at](mailto:herbert.krammer@bildung.gv.at)

**Ljubo Vuljaj, BEd**

LBS Bad Gleichenberg,

E-Mail [ljubo.vuljaj@stmk.gv.at](mailto:ljubo.vuljaj@stmk.gv.at)

#### Landwirtschaftliche Fachschulen:

**Dipl.-Ing. Tamara BENESCH BSc, BEd**

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

E-Mail: [seminare@haup.ac.at](mailto:seminare@haup.ac.at)

#### Koordination Kurse/Prüfungen LMS:

**FV Dipl. Päd. Ursula Zikeli, BEd, MEd**

HLW Wien 10

E-Mail: [ursula.zikeli@bildung.gv.at](mailto:ursula.zikeli@bildung.gv.at)

### 2. Struktur der Ausbildung

#### 2.1. Titel

Ausbildung zum Jungsommelier/zur Jungsommelière Österreich

#### 2.2. Zielgruppe

Schülerinnen/Schüler an Lehranstalten für Tourismus und wirtschaftliche Berufe (3-jährige und 5-jährige Ausbildungen, sowie Sonderformen), der HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, an einschlägigen Berufsschulen/Landwirtschaftl. Fachschulen sowie Studierende an einschlägigen Abteilungen der Pädagogischen Hochschulen.

#### 2.3. Organisation

- Regellehrplan mit schulautonomen Ergänzungen (Erweiterungsbereich, Freigegegenstand oder unverbindliche Übung)
- Wahlpflichtfach: Spezialisierung (Modul Jungsommelier/Jungsommelière Österreich) an LA für Tourismus
- Einschlägiger Gegenstand (lt. Regellehrplan) an Berufsschulen/LWFS
- Schulautonome Erweiterung des Regellehrplanes an der HBLA für Wein und Obstbau Klosterneuburg (Freigegegenstände Jungsommelier und Jungsommelière Österreich; Wein und Kultur International)

## 2.4. Ausbilder/Ausbildnerinnen

- Sommelier/Sommelière an Schulen (Pädagogische Hochschule) oder
- Diplomsommelier/Diplomsommelière oder
- Weinakademiker/Weinakademikerin

## 3. Lehrplan

### 3a. Lehrplan im Rahmen des Zertifikatslehrganges JSÖ

Organisation als Freigegegenstand, Unverbindliche Übung, etc. (siehe Handreichung zum Zertifikatslehrgang)

#### I. STUNDENTAFEL

Gegenstände	Stunden
1. Getränke	60
2. Service	30
3. Getränkemanagement	60*
Gesamtstunden	150

\* Exkursionen und die einzelnen Prüfungsteile zählen nicht zu den UE dazu.

#### II. ALLGEMEINES BILDUNGSZIEL

Die Zusatzqualifikation Jungsommelier/Jungsommelière Österreich hat die Aufgabe, jene Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln, die für eine qualifizierte Mitarbeit im Tätigkeitsbereich des Sommeliers/der Sommelière erforderlich sind.

Die Zusatzqualifikation wird mit der Zertifikatsprüfung zum Jungsommelier/zur Jungsommelière Österreich abgeschlossen.

Die positive Ablegung der Zertifikatsprüfung wird auf die weiterführende Ausbildung zum Weinakademiker /zur Weinakademikerin angerechnet und ersetzt das Basisseminar an der Weinakademie, des Weiteren soll auf andere weiterführende Ausbildungen vorbereitet werden.

Die Anwendungsbereiche der Gegenstände „Getränke“ und „Service“ werden in dem Ausmaß, in dem sie in einer vorangegangenen Ausbildung vermittelt wurden, angerechnet.

Der fachpraktische Gegenstand „Getränkemanagement“ (GTRM) wird an einschlägigen Berufsschulen durch den Gegenstand „Önologisches Praktikum“ ersetzt, je nach Lehrplan im Ausmaß von mindestens 50 UEH.

#### III. ALLGEMEINE DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE

Hauptkriterien sind die Anwendbarkeit in der beruflichen Praxis und der Beitrag zur Förderung des richtigen Auftretens und der fachlichen Kompetenz vor dem Gast. Die Teilnehmer/Teilnehmerinnen sollen befähigt werden die erworbenen Kenntnisse im Restaurant (der gehobenen Kategorie) anzuwenden und den Grundstein für eine qualifizierte Berufslaufbahn legen.

Der praxisorientierten Ausbildung entsprechend, kommt Kontakten mit der Wirtschaft, vor allem mit Winzern/Winzerinnen, Vinotheken und Sommeliers/Sommelières, besondere Bedeutung zu.

Die Organisation von Veranstaltungen ermöglicht den Teilnehmer/Teilnehmerinnen des Zertifikatslehrganges sich durch die Übernahme von Teilaufgaben in die Abläufe im gehobenen Restaurant einzufügen.

Zur Vertiefung und Festigung des Unterrichtsertrages sind fächerübergreifende Projekte, die auch allfällige Vorkenntnisse der Teilnehmer/Teilnehmerinnen einbeziehen, durchzuführen. Der Unterricht kann auch in Blockform abgehalten werden, im Gegenstand „Getränkemanagement“ ist eine Getränkekarte als eigenständige Arbeit (Hausarbeit) zu erstellen.

#### Präambel

Ein besonderes Augenmerk bei der Ausbildung ist auf die rechtlichen Bestimmungen betreffend Jugendschutz und Alkohol zu legen.

Ein verantwortungsvoller und sorgsamer Umgang mit alkoholischen Getränken und die gesundheitlichen und psychischen Gefahren, welche durch Alkoholmissbrauch und Suchtverhalten entstehen, sind ebenso ein wichtiger Bestandteil des Lehrganges.

### IV. ORIENTIERUNGS- UND HANDLUNGSKOMPETENZEN SOWIE ANWENDUNGSBEREICH DER GEGENSTÄNDE

#### Ergänzend zu den Themenbereichen:

Exkursionen, Lehrausgänge, Lehr- und Lernmaterialien.

#### Übergreifende Lehrinhalte:

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen, Veränderungen im Tätigkeitsfeld/Berufsfeld, einschlägige Inhalte aus fachpraktischen Pflichtgegenständen.

Unterrichtsprinzip „Umweltbildung und nachhaltige Entwicklung“. Vernetzung mit bereits gelernten Kompetenzen.

#### 1. Getränke

Bereich	I. GETRÄNKEKUNDE UND GÄSTEBERATUNG
Umfang	<b>gesamt 30 UE</b> (Regellehrplan, schulautonomer Unterricht bzw. Qualifikationsprüfung)
Kompetenz	Wissen über Getränke in der Gastronomie, Getränkeberatung, Getränkeeinkauf und -lagerung
Orientierungs- und Handlungskompetenz	Die Schülerinnen und Schüler können a. die Herkunft, die Zusammensetzung und die sachgemäße Behandlung von Getränken beschreiben; b. Getränke rationell einkaufen, lagern und verkaufen sowie die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen nennen; c. Gäste bei der Getränkeauswahl fachlich beraten.
Anwendungsbereich	a. Alkoholfreie Getränke: Wasser, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Limonaden, Kaffee, Tee, Kakao, Milch- und Milchmischgetränke. Alkoholische Getränke: Gefahren des Alkoholmissbrauchs. Alkoholarten. Bier (Erzeugung und Pflege). Österreichische Weine (Weinbau in Österreich, Qualitätstraubensorten, Weinerzeugung und Weinbehandlung, Weingesetz). Ausländische Weine (Weinbaugebiete, Qualitätsbezeichnungen); Versetzte Weine, Schaumweine, Spirituosen, Liköre.

	b. Ausschankmethoden: Ausschankmaße und gesetzliche Bestimmungen. Post- und Premixanlagen, elektronisch gesteuerte Ausschankanlagen. c. Gästeberatung.
--	--

## 2. Servieren

Bereich	I. BERUFSBILD	II. GÄSTEBERATUNG UND SERVICEABLÄUFE
Umfang	<b>gesamt 60 UE</b> (einschlägiger Pflichtgegenstand im Regellehrplan, schulautonomer Unterricht)	
Kompetenz	Entsprechen dem beruflichen Erscheinungsbild Fachgerechter Einsatz des Inventars und Umsetzung der beruflichen Grundlagen	Gästeberatung und Serviceabläufe professionell durchführen
Orientierungs- und Handlungskompetenz	Die Schülerinnen und Schüler a. sind sich der Bedeutung von Ordnung und Sauberkeit, eines gepflegten Äußeren, guter Umgangsformen sowie der Bereitschaft zur Dienstleistung bewusst.	Die Schülerinnen und Schüler können a. Gäste bei der Getränkeauswahl korrespondierend zu den gewählten Speisen beraten; b. Getränke fachgerecht servieren und digitale Abrechnungssysteme anwenden.
Anwendungsbereich	a. Berufsbild des Restaurantfachmannes/der Restaurantfachfrau. Berufshygiene und Unfallverhütung. Umgangsformen und Tischsitten, Inventar des Getränkebereichs im Restaurant (Auswahl, Handhabung; rationelle Pflege)	a.-b. Beratung der Gäste bei der Auswahl von Getränken: Getränkesservice und Verkaufsgespräch, (v.a. Weinservice und –beratung). Getränkekarten für verschiedene Anlässe. Verrechnung: Bonsysteme und Abrechnung mit digitaler Unterstützung. Bar (Arten, Ausstattung und Inventar). Bargetränke (Rezepturen, Zubereitung) und Service von Mixgetränken. Kalkulation, Abrechnung und Kontrolle.

## 3. Getränkemanagement (bzw. Önologisches Praktikum)

Bereich	I. BERUFSBILD SOMMELIER/SOMMELIÈRE	II. WEINMANAGEMENT
Umfang	<b>gesamt 60 UE</b> (einschlägiger Pflichtgegenstand im Regellehrplan, schulautonomer Unterricht)	
Kompetenz	Wissen über die Aufgaben eines Sommeliers/einer Sommelière in der Gastronomie	Verfügen über grundlegendes Wissen zu Weinproduktion, -einkauf, -lagerung und Verkauf

		Professionelle Gästeberatung zu Getränken (v.a. Wein) durchführen und Getränke fachgerecht servieren
Orientierungs- und Handlungskompetenz	Die Schülerinnen und Schüler können a. die Arbeitsaufgaben als Mitarbeiter/Mitarbeiterin im Bereich eines Sommeliers/einer Sommelière beschreiben	Die Schülerinnen und Schüler können a. aktuelle Produktionstechniken eines Winzers/einer Winzerin beschreiben; b. Wein rationell einkaufen, lagern, kalkulieren und verkaufen. Getränke- und Menükarten erstellen; c. österreichische und internationale Weinbaugebiete und deren Weine benennen; d. österreichische Weintypen erkennen und sensorisch beschreiben; e. Techniken der Getränkeberatung und der Weinpräsentation anwenden.
Anwendungsbereich	a. Arbeitsaufgaben des Sommeliers/der Sommelière.	a. Arbeitsjahr des Winzers/der Winzerin: Weinbau und Kellertechnik. b. Kalkulation von Getränken und Ermittlung der Kartenpreise. Gestaltung und Erstellung von Menü-, Getränke- und Weinkarten. c.-d Weinbauland Österreich. Europäische und außereuropäische Weinländer und deren Weine. Fachausdrücke. Sensorik und Weinbeschreibungen. Harmonie von Speisen und Getränken. e. Präsentations- und Verkaufstechniken. Organisation von Degustationsveranstaltungen. Komplexe Aufgabenstellungen und praktische Übungen.

#### Lehrstoff:

### **3b. Lehrplan im Rahmen des Regellehrplanes (LA für Tourismus)**

Unterricht des Moduls „Jungssommelier/Jungssommelière Österreich“ im Gegenstand „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ (fachpraktischer Gegenstand) an Lehranstalten für Tourismus (BGBl II Nr. 340/2015). Die Bestimmungen der Handreichung zum Zertifikatslehrgang sind anzuwenden.

## **I. UNTERRICHTSORGANISATION**

Das in der Stundentafel vorgesehene Stundenausmaß kann teilweise oder auch ganz in Form von Blockunterricht erfüllt werden, wobei die Einhaltung des Gesamtstundenausmaßes sicherzustellen ist. Der Blockunterricht ist so zu organisieren, dass bei allfälligem Fernbleiben von Lernenden jedenfalls eine sichere Beurteilung getroffen werden kann. Bei geblocktem Unterricht ist der nachhaltige Wissens- bzw. Kompetenzerwerb sicherzustellen.

Den Lernprozess fördernde Internettechnologien, Lernplattformen und Online-Dienste helfen eine Verbindung von Theorie- und Praxisphasen in der Unterrichtsorganisation vorzunehmen und den Unterricht, aber auch Hausübungen und Praktika zu ergänzen. Damit können die Lernenden bei externen Arbeitsformen mit den Lehrenden sowie den Lernenden elektronisch Kontakt halten.

Die Anwendungsbereiche der Module „Jungssommelier/Jungssommelière Österreich“ sind durch jene Lehrende zu unterrichten, die über eine entsprechende Zusatzqualifikation (Lehrbefähigung) verfügen und die Qualifikation (siehe 2.4) erfolgreich abgeschlossen haben. Werden verschiedene Lehrende eingesetzt, erfordert dies eine enge Kooperation und eine gemeinsame Leistungsbeurteilung.

Das Modul „Jungssommelier/Jungssommelière Österreich“ kann an Lehranstalten für Tourismus im Rahmen des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ unterrichtet werden und mit einer Zertifikatsprüfung zum „Jungssommelier/zur Jungssommelière Österreich“ abgeschlossen werden. Das Antreten der Schüler/Schülerinnen zur Zertifikatsprüfung erfolgt freiwillig!

Ein besonderes Augenmerk ist bei der Ausbildung auf die rechtlichen Bestimmungen betreffend Jugendschutz und Alkohol zu legen. Ein verantwortungsvoller und sorgsamer Umgang mit alkoholischen Getränken und die gesundheitlichen und psychischen Gefahren, welche durch Alkoholmissbrauch entstehen, sind ein wichtiger Bestandteil des Gegenstandes.

## **II. DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE DES CLUSTERS GASTRONOMIE UND HOTELLERIE**

Zur Sicherung der Berufsfähigkeit ist bei der Unterrichtsplanung und -gestaltung auf eine fundierte Grundbildung und die Anwendbarkeit in der betrieblichen Situation größter Wert zu legen. Die Vernetzung der fachtheoretischen Grundlagen mit der Praxis ist wesentliche Grundlage für ein professionelles Handeln.

Im Mittelpunkt stehen:

- eine professionelle Einstellung zu Dienstleistung;
- das Lösen von berufsspezifischen Aufgaben;
- die Einhaltung von rechtlichen Vorschriften im Bereich Sicherheit und Hygiene;
- die Organisation und Optimierung von Arbeitsabläufen und Logistik des Warenflusses;
- die Entwicklung eines Verständnisses für den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit und
- der bewusste Umgang mit Ressourcen.

## **III. LERNERGEBNISSE DES CLUSTERS GASTRONOMIE UND HOTELLERIE**

Die Schülerinnen und Schüler

- zeigen eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in ihrem Erscheinungsbild den beruflichen Erfordernissen;
- verfügen über Teamfähigkeit, sowie Problemlösekompetenz und sind in der Lage eigenverantwortlich zu handeln, Feedback zu geben und anzunehmen;
- verfügen über Leistungsbereitschaft und eine realistische Selbsteinschätzung;
- können die Bedeutung eines wertschätzenden und offenen Umgangs mit Mitmenschen einschätzen und verfügen über entsprechende Handlungskompetenz;
- können korrekte Umgangsformen anwenden;
- können berufsspezifische Aufgaben lösen, sowie ihre erworbenen Fachkenntnisse und Fertigkeiten in der Gastronomie und Hotellerie anwenden;
- können in ihrem beruflichen Handeln das Prinzip der Wirtschaftlichkeit, der Regionalität und der Nachhaltigkeit anwenden;
- können ernährungsphysiologisch vernetzt denken und wenden dieses Wissen praxisorientiert an;
- sind in der Lage, entsprechend der beruflichen Position Verantwortung zu übernehmen, können selbstständig Arbeitsprozesse anleiten und diese evaluieren;
- beherrschen das Fachvokabular und setzen dieses in der betrieblichen Kommunikation richtig ein;
- können relevante Gesetze und Vorschriften, sowie Maßnahmen der Qualitätssicherung in der betrieblichen Situation anwenden;
- können Instrumente der Arbeitsorganisation und branchenspezifische Software einsetzen.

## IV. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABE UND LEHRSTOFF

### MODUL „JUNGSOMMELIER/E ÖSTERREICH“

Die schulautonomen Bestimmungen des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich Spezialisierung“ sind zu beachten (Lehrplanverordnung); das angebotene Modul „Jungsommelier/e Österreich“ ist schulautonom festzulegen (Einhaltung der E-Tz-VO). Die Bildungs- und Lehraufgaben sowie der Lehrstoff sind gemäß der schulautonomen Verteilung entsprechend anzupassen. (siehe BGBl Nr. II 340/2015; Abschnitt III Schulautonome Bestimmungen ff.)

Hotelfachschule	2. Klasse: 3. Semester - Kompetenzmodul 3
Höhere Lehranstalt Tourismus	III. Jahrgang: 5. Semester – Kompetenzmodul 5
Aufbaulehrgang Tourismus	II. Jahrgang: 3. Semester – Kompetenzmodul 3

#### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Arbeitsaufgaben einer Sommelière bzw. eines Sommeliers beschreiben;
- die rechtlichen Grundlagen des österreichischen Weinbaus erläutern;
- die Bedeutung sowie den sachgemäßen Umgang mit Alkohol darstellen;
- Weinbau- und Kellertechnik der Winzerin bzw. des Winzers beschreiben.

#### **Lehrstoff:**

Arbeitsaufgaben einer Sommelière bzw. eines Sommeliers.

Wein und seine Geschichte, nationale Weinbaugebiete und deren Weine, Weingesetz, natürliche Produktionsfaktoren, Weinerzeugung.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

Hotelfachschule	2. Klasse: 4. Semester - Kompetenzmodul 4
Höhere Lehranstalt Tourismus	III. Jahrgang: 6. Semester – Kompetenzmodul 6
Aufbaulehrgang Tourismus	II. Jahrgang: 4. Semester – Kompetenzmodul 4

#### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- österreichische Weinbaugebiete und deren Weine benennen;
- ausgewählte internationale Weinbaugebiete und deren Weine beschreiben.

#### **Lehrstoff:**

Österreichisches Weingesetz, österreichische Weinbauregionen und Gebiete, Rebsorten, internationale Weinbaugebiete und deren Weine.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

Hotelfachschule	3. Klasse: 5. Semester - Kompetenzmodul 5
Höhere Lehranstalt Tourismus	IV. Jahrgang: 7. Semester – Kompetenzmodul 7
Aufbaulehrgang Tourismus	III. Jahrgang: 5. Semester – Kompetenzmodul 5

5. Semester:

#### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- Getränke, insbesondere Weine verkosten, beschreiben und analysieren;
- österreichische Weintypen erkennen und beschreiben.

#### **Lehrstoff:**

Österreichische Weinbauregionen und Gebiete, internationale Weinbaugebiete und deren Weine, sensorische Beurteilung von Weinen, Harmonie von Speisen und Getränken.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.



Hotelfachschule	3. Klasse: 6. Semester - Kompetenzmodul 6
Höhere Lehranstalt Tourismus	IV. Jahrgang: 8. Semester – Kompetenzmodul 8
Aufbaulehrgang Tourismus	III. Jahrgang: 6. Semester – Kompetenzmodul 6

#### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- österreichische Weintypen erkennen und beschreiben;
- Getränke, insbesondere Weine, verkosten, beschreiben und analysieren;
- eine Weinkarte erstellen;
- Weineinkauf und Lagerung beschreiben und durchführen;
- eine Gästeberatung und Gästebetreuung durchführen;
- aktuelle Trends in der Weinbauszene beschreiben.

#### **Lehrstoff**

Sensorische Beurteilung von Weinen, Harmonie von Speisen und Getränken, Weinkartengestaltung inklusive Kalkulation.

Getränke- bzw. Weineinkauf und Lagerung, Präsentation und Umgang mit dem Gast.

Komplexe Aufgabenstellungen.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

### **3c. Einschlägige Berufsschulen/HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg**

Sind im Regellehrplan an einschlägigen Berufsschulen die Lehrplaninhalte des Zertifikatslehrganges zur Gänze abgedeckt, (Nachweis mittels Lehrstoffverteilung an die Clearingstelle, Bestätigung durch Direktion) so können die Schüler/innen direkt zur Zertifikatsprüfung antreten. Es wird eine Vorbereitungsphase im Zuge einer Unverbindlichen Übung o.ä. zur Prüfungsvorbereitung (Vertiefung der Inhalte, Übung des Prüfungsablaufes, LMS etc.) empfohlen.

An der HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg erfolgt eine schulautonome Erweiterung des Regellehrplanes um die Freigegegenstände „Jungsommelier und Jungsommelière Österreich“ sowie „Wein und Kultur International“, in welchen die ergänzenden Inhalte des Zertifikatslehrganges unterrichtet werden.

### **ZERTIFIKATSPRÜFUNG „JUNGSOMMELIER/E ÖSTERREICH“**

Der Zertifikatslehrgang schließt mit einer Zertifikatsprüfung ab. (Details siehe Handreichung zur Zertifikatsprüfung). Die Anmeldung zur Zertifikatsprüfung erfolgt freiwillig. Antreten können folgende Schülerinnen/Schüler:

- nach positiver Absolvierung des Zertifikatslehrganges „Jungsommelier/Jungsommelière Österreich“ (60 UE, Getränkemanagement)
- nach positiver Absolvierung des Moduls „Jungsommelier/e Österreich“ im Rahmen des Pflichtgegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“
- nach positiver Absolvierung des entsprechenden schulautonom geführten Gegenstandes (Önologisches Praktikum an einschlägigen Berufsschulen, mind. 50 UE)
- nach positiver Absolvierung der schulautonomen geführten Freigegegenstände Jungsommelier und Jungsommelière Österreich, Wein und Kultur International an der HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg.

### **LITERATUR**

(Taxative Aufzählung)

Kirchner u. a.: „Die Jungsommeliers – Getränke, Service, Getränkemanagement“, Trauner Verlag, ISBN 978-3-85499-675-0, SBNr. 145.580

ARGE JSÖ und Clearingstelle: „Checkliste Weinservice“ unter

[https://www.hum.at/images/aktuelles/formulare/jungsommeliere/Checkliste\\_zur\\_Weinkarte\\_formatiert.docx](https://www.hum.at/images/aktuelles/formulare/jungsommeliere/Checkliste_zur_Weinkarte_formatiert.docx)

## UNTERLAGEN UND FORMULARE

<https://www.hum.at/index.php/materialien-zum-download/jungsommelier-e>

Handreichung zum Lehrgang und zur Zertifikatsprüfung

Checkliste zur Abwicklung LMS und Formulare zur Abwicklung betreffend Lernplattform LMS

Formulare zum Lehrgang/Prüfungsabwicklung und Bewertungsformulare