

Besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum geprüften Sommeliermeister/zur geprüften Sommeliermeisterin

Die Industrie- und Handelskammer Koblenz ändert aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 17. Mai 2019 als zuständige Stelle nach § 54 in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I, Seite 931), zuletzt geändert durch Artikel 14 des Gesetzes vom 17. Juli 2017 (BGBl. I, Seite 2581), folgende besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum geprüften Sommeliermeister/zur geprüften Sommeliermeisterin. Diese Rechtsvorschriften gelten in Verbindung mit der Prüfungsordnung für die Durchführung von Fortbildungsprüfungen in der jeweils gültigen Fassung.

§ 1 Ziel der Prüfung

- (1) Zum Nachweis von Kenntnissen, Fertigkeiten und Fähigkeiten, die im Rahmen der beruflichen Fortbildung zum geprüften Sommeliermeister/zur geprüften Sommeliermeisterin erworben sind, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach den §§ 2 bis 9 durchführen.
- (2) Ziel der Prüfung ist der Nachweis, als geprüfter Sommeliermeister/geprüfte Sommeliermeisterin und Fach- und Führungskraft, über die Befähigung zu verfügen, internationale marktrelevante Aufgaben in der Weinvermarktung eigenständig und verantwortlich wahrzunehmen sowie umzusetzen. Dabei berücksichtigt der geprüfte Sommeliermeister/die geprüfte Sommeliermeisterin die marktstrategischen und weinrechtlichen Werte eines Produktes oder Unternehmens. Die Fortbildung wirkt auf eine internationale, qualifizierte berufliche Tätigkeit in der Gastronomie oder im Weinhandel hin. Hierzu gehören folgende Aufgaben, die auf Basis eines an Werten orientierten, strategisch ausgerichteten Verständnisses des wirtschaftlichen Handelns mit großer Weinkompetenz wahrzunehmen sind:
 1. Strategiefindung und -umsetzung zur Markteinführung oder zum Relaunch von Weinerzeugnissen und weinhaltigen Getränken;
 2. das Bewerten von Weinen zur Bestimmung von Qualität zu marktrelevanten Preisen auf Grundlage weinsensorischer Fachkenntnis;
 3. das Bewerten von Weinen zur Bestimmung von Qualität zu marktrelevanten Preisen auf Grund der jeweiligen Weingesetzgebung eines weinproduzierenden Landes;
 4. die Beratung von internationalen weinrechtlichen Bestimmungen zur Einführung von Wein auf internationalen Märkten, sowie die Beratung der internationalen und rechtlichen Bestimmungen für das Weinetikett;
 5. die Beratung zur Einführung neuer Weinprodukte auf den nationalen und internationalen Märkten, die Prüfung der aktuellen Marktlage eines Produktes oder Unternehmens sowie das Erstellen von Marketingkonzepten;
 6. das Einsetzen des Personals zur Gewährleistung eines termingerechten und wirtschaftlichen Arbeitens unter Beachtung der Lebensmittel- und Hygienevorschriften, das Hinwirken auf eine reibungslose Zusammenarbeit im Betriebsablauf sowie die Zusammenarbeit mit anderen Betriebsbereichen, Betrieben und Institutionen;

7. die Übertragung von Aufgaben unter Berücksichtigung fachspezifischer, wirtschaftlicher und sozialer Aspekte auf die Mitarbeiter entsprechend ihrer Qualifikation, Leistungsfähigkeit und Eignung, das Motivieren, Führen und Fördern der Mitarbeiter, das Fördern der beruflichen Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter sowie das Zusammenarbeiten mit der Geschäftsführung und dem Betriebsrat.
- (3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum anerkannten Abschluss „Geprüfter Sommeliermeister/Geprüfte Sommeliermeisterin“.

§ 2 **Zulassungsvoraussetzungen**

- (1) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ ist zugelassen, wer:
1. eine erfolgreich abgelegte Fortbildungsprüfung zum Sommelier/zur Sommelière oder
 2. eine erfolgreich abgelegte Fortbildungsprüfung zum Weinfachberater/zur Weinfachberaterin oder
 3. eine mit Erfolg abgelegte Prüfung zum/zur staatlich geprüften Sommelier/Sommelière erbracht hat.
- (2) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ ist zuzulassen, wer:
1. die abgelegte Prüfung im Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ und
 2. eine erfolgreich abgelegte Fortbildungsprüfung zum Sommelier/zur Sommelière und eine anschließende mindestens einjährige Berufspraxis oder
 3. eine erfolgreich abgelegte Fortbildungsprüfung zum Weinfachberater/zur Weinfachberaterin und eine anschließende mindestens einjährige Berufspraxis oder
 4. eine mit Erfolg abgelegte Prüfung zum staatlich geprüften Sommelier/zur staatlich geprüften Sommelière und eine anschließende mindestens einjährige Berufspraxis
- nachweist.
- (3) Die Berufspraxis gemäß Absatz 1 und 2 muss inhaltlich wesentliche Bezüge zu den in § 1 Abs. 2 genannten Aufgaben haben.
- (4) Der Prüfungsteil „Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen“ ist durch eine Prüfung gemäß der Ausbilder-Eignungsverordnung nachzuweisen. Die Aneignung der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse soll in der Regel vor Zulassung zum Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ erfolgen. Der Nachweis ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung zu erbringen.
- (5) Abweichend von Absatz 1 Nr. 1 bis 3 kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben worden sind, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

§ 3 Gliederung und Durchführung der Prüfung

Die Prüfung gliedert sich in die Prüfungsteile:

1. Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen,
2. Wirtschaftsbezogene Qualifikationen,
3. Handlungsspezifische Qualifikationen,
4. Praktische Qualifikation.

Die Prüfung ist schriftlich, praktisch und mündlich durchzuführen

§ 4 Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- (1) Im Qualifikationsbereich „Volks- und Betriebswirtschaft“ sollen zum einen grundlegende volkswirtschaftliche Zusammenhänge und ihre Bedeutung für die betriebliche Praxis beurteilt werden können. Zum anderen müssen grundlegende betriebliche Funktionen und Funktionsbereiche und deren Zusammenwirken im Betrieb verstanden werden. Weiterhin soll der Vorgang einer Existenzgründung erfasst und in seiner Gesamtheit strukturiert werden können. In diesem Rahmen können geprüft werden:
 1. Volkswirtschaftliche Grundlagen,
 2. Betriebliche Funktionen und deren Zusammenwirken,
 3. Existenzgründung und Unternehmensrechtsformen,
 4. Unternehmenszusammenschlüsse.
- (2) Im Qualifikationsbereich „Rechnungswesen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Bedeutung des Rechnungswesens als Dokumentations-, Entscheidungs- und Kontrollinstrument für die Unternehmensführung darstellen und begründen zu können. Dazu gehören insbesondere, die bilanziellen Zusammenhänge sowie die Kostenrechnung in Grundzügen erläutern und anwenden zu können. Außerdem sollen die erarbeiteten Zahlen für eine Aussage über die Unternehmenssituation ausgewertet werden können. In diesem Rahmen können geprüft werden:
 1. Grundlegende Aspekte des Rechnungswesens,
 2. Finanzbuchhaltung,
 3. Kosten- und Leistungsrechnung,
 4. Auswertung der betriebswirtschaftlichen Zahlen,
 5. Planungsrechnung.
- (3) Im Qualifikationsbereich „Recht und Steuern“ sollen allgemeine Kenntnisse des Bürgerlichen Rechts und des Handelsrechts sowie Kenntnisse des Arbeitsrechts nachgewiesen werden. Weiterhin sollen an unternehmenstypischen Beispielen und Situationen mögliche Vertragsgestaltungen vorbereitet und deren Auswirkungen bewertet werden können. Es müssen außerdem die Grundzüge des unternehmensrelevanten Steuerrechts verstanden werden. In diesem Rahmen können geprüft werden:
 1. Rechtliche Zusammenhänge,
 2. Steuerrechtliche Bestimmungen.

- (4) Im Qualifikationsbereich „Unternehmensführung“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Inhalte der Betriebsorganisation, der Personalführung und -entwicklung sowie der Planungs- und Analysemethoden im betrieblichen Umfeld zu kennen, deren Auswirkungen auf die Unternehmensführung erläutern und in Teilumfängen anwenden zu können. In diesem Rahmen können geprüft werden:
1. Betriebsorganisation,
 2. Personalführung,
 3. Personalentwicklung.
- (5) Die schriftliche Prüfung besteht für jeden Qualifikationsbereich aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit, deren Mindestbearbeitungszeiten jeweils betragen:
1. Volks- und Betriebswirtschaft (60 Minuten),
 2. Rechnungswesen (90 Minuten),
 3. Recht und Steuern (60 Minuten),
 4. Unternehmensführung (90 Minuten).

Die Gesamtdauer der Prüfung soll 330 Minuten nicht überschreiten.

- (6) Wurden in nicht mehr als einem Qualifikationsbereich mangelhafte Prüfungsleistungen erbracht, ist in diesem Qualifikationsbereich eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügenden Prüfungsleistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll anwendungsbezogen durchgeführt werden und in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertungen der schriftlichen Prüfungsleistung und der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

§ 5

Handlungsspezifische Qualifikationen

Der Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ gliedert sich in folgende Qualifikationsbereiche:

1. Weinwissenschaft,
 2. Internationales Weinrecht und Weinmarketing.
- (1) Im Qualifikationsbereich „**Weinwissenschaft**“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, grundlegende Zusammenhänge und Entwicklungen der internationalen Weinwirtschaft als systemische Prozesse zu verstehen und in ihrer Wirkung für das Konsum- und Kulturgut Wein beurteilen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:
1. Entwicklungen im internationalen Weinbau:
 - a) Naturwissenschaftliche Grundlagen (Chemie, Biologie, Geographie),
 - b) Ampelographie,
 - c) Rebenzüchtung,
 - d) Biologie der Rebe,
 - e) Ernährung der Rebe,
 - f) Bodenarbeit,
 - g) Rebenerziehungssysteme,
 - h) Ertragsregulierung,

- i) Laubwandmanagement,
- j) Pflanzenschutz,
- k) Reifeparameter,
- l) Biologischer Weinbau,
- m) Maschinen und Geräte;

2. Oenologische Verfahren und Behandlungen:

- a) Naturwissenschaftliche Grundlagen,
- b) Betriebsmittel,
- c) Traubenernte und Traubenannahme,
- d) Most- und Maischebehandlung,
- e) Mikrobiologie des Weines,
- f) Weißweibereitung,
- g) Rotweibereitung,
- h) Süßweibereitung,
- i) Schaumweibereitung,
- j) Likörweibereitung,
- k) Weinbehandlung,
- l) Weinchemie,
- m) Weinanalytik,
- n) Weinkontrolle;

3. Internationale Weinwelt:

- a) Klimaveränderung und Weinbau,
- b) Geologische Gegebenheiten und Weinstile,
- c) Maritime Klimasysteme und Weinbauländer,
- d) Kontinentale Klimasysteme und Weinbauländer,
- e) Halbkontinentale Klimasysteme und Weinbauländer,
- f) Alpine Klimasysteme und Weinbauländer,
- g) Tropische und äquatoriale Klimasysteme und Weinbauländer;

4. Allgemeine Lebensmittelsensorik und Spezielle Weinsensorik:

- a) Chemische und sensorische Eigenschaften von Wasser,
- b) Chemische und sensorische Eigenschaften von Proteinen,
- c) Chemische und sensorische Eigenschaften von Lipiden,
- d) Chemische und sensorische Eigenschaften von Kohlenhydraten,
- e) Chemische und sensorische Eigenschaften von Säuren und Estern,
- f) Chemische und sensorische Eigenschaften von sekundären Pflanzenstoffen,
- g) Chemische und sensorische Eigenschaften von Alkoholen,
- h) Chemische und sensorische Eigenschaften von Mineralstoffen.

- (2) Im Qualifikationsbereich „**Internationales Weinrecht und Weinmarketing**“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, beim An- und Verkauf neuer Weinprodukte die notwendigen weinrechtlichen und marktstrategischen Prinzipien zielführend umsetzen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Organisationsstrukturen des internationalen Weinrechts:

- a) Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV),
- b) Europäische Kommission,
- c) Frankreich: Institut National des Appellations d'Origine (INAO),
- d) Italien: Concorzio N. N.,
- e) Spanien: Consejo Regulador,
- f) Deutschland: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV),
- g) Australien: Australian Wine & Brandy Corporation (AWBC),
- h) USA: Tax and Trade Bureau (TTB),
- i) Südafrika: Wine and Spirits Board;

2. Weinrecht der EU und Weinrecht von Drittländern:

- a) Gemeinschaftsrecht der EU-Mitgliedsstaaten,
- b) Nationales Weinrecht der EU-Mitgliedsstaaten,
- c) Abkommen mit Drittländern;

3. Internationale Handelsbeziehungen und Weinmarktbeobachtungen:

- a) Internationales Handelsrecht,
- b) Der Weinmarkt in USA,
- c) Der Weinmarkt in Asien,
- d) Der Weinmarkt in Europa,
- e) Der Weinmarkt in Deutschland;

4. Weinmarketingkonzepte:

- a) Konzepte für Produzenten,
- b) Konzepte für Händler,
- c) Konzepte für Gastronomen,
- d) Konzepte für Weinkonsumenten,
- e) Weinmarketing und Medien.

- (3) Die Prüfung gemäß den Absätzen 1 und 2 ist schriftlich durchzuführen. Die schriftliche Prüfung besteht für jeden Qualifikationsbereich aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit, deren Bearbeitungszeit jeweils höchstens 90 Minuten beträgt.
- (4) Wurden in nicht mehr als einer schriftlichen Prüfungsleistung gemäß den Absätzen 1 und 2 mangelhafte Leistungen erbracht, ist darin eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügenden schriftlichen Prüfungsleistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll anwendungsbezogen durchgeführt werden und nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

§ 6 Praktische Qualifikationen

Der Prüfungsteil „Praktische Qualifikationen“ umfasst den Qualifikationsbereich „Projektmanagement“.

(1) Im Qualifikationsbereich „**Projektmanagement**“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, auf der Grundlage von Produkt- und Marktkenntnissen in den Gast- und Veranstaltungsräumen, Genuss- und Weinevents im großen Maßstab organisieren, kommunizieren und durchführen zu können. In diesem Rahmen können Restaurantmanagement oder Qualitätsmanagement geprüft werden.

1. Im Restaurantmanagement können folgende Qualifikationsinhalte Bestandteil der Prüfung sein:

- a) Ziele festlegen,
- b) Marktanalyse,
- c) Wahl des Veranstaltungsortes
- d) Zielgruppe(n) bestimmen
- e) erstellen eines Ablaufplans,
- f) Thema der Projektarbeit beschreiben,
- g) planen einer Veranstaltung mit ausgeprägtem Erlebnischarakter für mehr als 1000 Personen mit Wein,
- h) budgetieren und kalkulieren,
- i) Werbung und Kommunikation
- j) 4-Gang-Menü zusammenstellen und mit jeweils zwei Weinen kombinieren,
- k) Programmgestaltung planen, Dienstleistungen einer Event- und Marketingagentur übernehmen
- l) Atmosphäre beschreiben und Raumdekoration skizzieren
- m) zubereiten einer Speise,
- n) filetieren oder tranchieren oder flambieren einer Speise,
- o) zubereiten und servieren eines Getränkes,
- p) Getränke- und Weinservice in Perfektion demonstrieren können;
- q) HACCP
- r) Allergenkennzeichnung

2. Im Qualitätsmanagement können folgende Qualifikationsinhalte Bestandteil der Prüfung sein:

- a) zusammenstellen eines aussagekräftigen Sortiments von über 100 Positionen für neue individuell geführte Weinhandelskette,
- b) formulieren einer Unternehmensphilosophie mit Alleinstellungsmerkmal,
- c) eigene Verfahrensanweisungen für ein innovatives Qualitätsmanagementsystem anfertigen,
- d) Unternehmenskonzept entwickeln und beschreiben,
- e) Weinauswahl Europa vornehmen (60%),
- f) Weinauswahl Übersee vornehmen (20%),
- g) Spirituosenauswahl vornehmen (10%),
- h) Zusatzsortiment entwerfen (10%),
- i) Weinauswahl nach geographischen, betriebswirtschaftlichen, marktrelevanten und sensorischen Aspekten,

- j) Zielgruppe(n) bestimmen
- k) Marketingstrategie entwickeln,
- l) Werbemaßnahmen entwickeln und präsentieren;
- m) HACCP
- n) Allergenkennzeichnung

Andere Qualifikationsbereiche gemäß den §§ 4 und 5 sollen angemessen mit einbezogen werden.

(2) Die Prüfung gemäß Absatz 1 ist in Form einer Projektarbeit, einer Präsentation und eines Fachgespräches durchzuführen.

1. Mit der Projektarbeit soll der Prüfungsteilnehmer/die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er/sie in der Lage ist, eine komplexe Problem- oder Aufgabenstellung aus der betrieblichen Praxis erfassen, darstellen, beurteilen und lösen zu können. Die Themenerstellung kann alle der in § 4 und § 5 genannten Prüfungsanforderungen umfassen.
2. Das Thema der Projektarbeit wird vom Prüfungsausschuss unter Berücksichtigung eines vom Prüfungsteilnehmer gewählten Qualifikationsbereiches gestellt. Die Projektarbeit ist als schriftliche Hausarbeit anzufertigen. Der Umfang soll 25 Seiten (Arial 12) incl. Anlagen nicht überschreiten. Die Bearbeitungszeit beträgt 14 Kalendertage.
3. Im situationsbezogenen Fachgespräch nach Absatz 2 soll ausgehend von einem Handlungsauftrag und der Präsentation die Fähigkeit nachgewiesen werden, betriebspraktische Situationen zu analysieren und Lösungsmöglichkeiten unter Beachtung der maßgebenden Einflussfaktoren zu entwickeln, zu bewerten und zu vertreten. Dabei soll auch die Fähigkeit nachgewiesen werden, angemessen zu kommunizieren und sachgerecht zu argumentieren. Das situationsbezogene Fachgespräch soll nicht länger als 35 Minuten dauern. Die Präsentationszeit soll dabei 10 Minuten nicht überschreiten.

Die praktische Qualifikation ist nur durchzuführen, wenn die Prüfungsleistungen gemäß §§ 4 und 5 absolviert worden sind.

§ 7

Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

Auf Antrag kann die zuständige Stelle den Prüfungsteilnehmer/die Prüfungsteilnehmerin von der Ablegung einzelner Prüfungsleistungen befreien, wenn in den letzten fünf Jahren vor Antragstellung vor einer zuständigen Stelle, einer öffentlichen oder staatlichen anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss eine Prüfung mit Erfolg abgelegt wurde, die den Anforderungen der entsprechenden Prüfungsinhalte nach dieser Rechtsverordnung entspricht. Eine Freistellung vom Prüfungsteil „Praktische Qualifikation“ gemäß § 6 ist nicht zulässig.

§ 8

Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen

Die „Berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen“ sind durch eine Prüfung gemäß der Ausbilder-Eignungsverordnung nachzuweisen.

§ 9

Bewerten der Prüfungssteile und Bestehen der Prüfung

- (1) Die Prüfungsteile „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“, „Handlungsspezifische Qualifikationen“ und „Praktische Qualifikationen“ sind einzeln zu bewerten. Die jeweilige Bewertung der Prüfungsteile „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ und „Handlungsspezifische Qualifikationen“ ist aus dem arithmetischen Mittel der Punktebewertungen der einzelnen Prüfungsleistungen zu bilden.
- (2) Bei der Bewertung der Praktischen Qualifikationen sind die Projektarbeit, die Präsentation und das Fachgespräch jeweils einzeln zu bewerten. Die Bewertung der Präsentation und des Fachgesprächs werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird das Fachgespräch doppelt bewertet.
- (3) Die Prüfung ist bestanden, wenn in allen Prüfungsleistungen mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden.
- (4) Über das Bestehen der Prüfung sind ein Zeugnis sowie eine Urkunde auszustellen. Im Falle der Freistellung gemäß § 7 sind Ort und Datum der anderweitig abgelegten Prüfung sowie die Bezeichnung des Prüfungsgremiums anzugeben.

§ 10

Wiederholung der Prüfung

- (1) Ein Prüfungsteil, der nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.
- (2) Wer an einer Wiederholungsprüfung teilnimmt und sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung des nicht bestandenen Prüfungsteils, zur Wiederholungsprüfung angemeldet hat, ist auf Antrag von der Prüfung von einzelnen Prüfungsleistungen zu befreien, wenn die in einer vorangegangenen Prüfung erbrachten Leistungen mindestens "ausreichend" waren. Der Antrag kann sich nicht darauf richten, bestandene Prüfungsleistungen zu wiederholen.

§ 11

Übergangsregelung

- (1) Vor Ablauf des 31. Dezember 2019 angemeldete Prüfungen nach der „Besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum geprüften Sommeliermeister/zur geprüften Sommeliermeisterin vom 18. Mai 2018 werden bis zum 30. Juni 2021 nach der bisherigen Vorschrift zu Ende geführt.
- (2) Die Wiederholungsprüfung kann auf Antrag des Prüfungsteilnehmers/der Prüfungsteilnehmerin auch nach dieser Rechtsvorschrift durchgeführt werden; die Wiederholungsprüfung ist bis zum 31. Dezember 2022 zu Ende zu führen. § 10 Absatz 2 ist in diesem Fall nicht anzuwenden.

§ 12
Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Rechtsvorschriften treten mit Veröffentlichung im Bundesanzeiger in Kraft. Gleichzeitig treten die besonderen Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum geprüften Sommeliermeister/zur geprüften Sommeliermeisterin vom 18.05.2018 außer Kraft.

Koblenz, den 17. Mai 2019

gez. Susanne Szczesny-Oßing
Präsidentin

gez. Arne Rössel
Hauptgeschäftsführer