FISCH
SOMMELIER/-IÈRE
IHK

FORTBILDUNG 2027

ZUM FISCHSOMMELIER/ ZUR FISCHSOMMELIÈRE IHK

Projektträger

TRANSGOURMET akademie

Die Kooperationspartner

Fischmagazin

IHK Handelskammer Bremen für Bremen und Bremerhaven

ttz Bremerhaven

FORTBILDUNG ZUM FISCHSOMMELIER/ZUR FISCHSOMMELIÈRE MIT IHK-ABSCHLUSS

Das Wissen rund um das Thema Fisch & Meeresfrüchte wird immer umfassender und kann in keinem der Berufsbilder, die mit Fisch zu tun haben, in seiner ganzen Komplexität vermittelt werden. Mit der Fortbildung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière mit IHK-Abschluss wird die Vielseitigkeit von Fisch und Meeresfrüchten in ihrer ganzen Bandbreite thematisiert.
Der ausgebildete Fischsommelier/die ausgebildete Fischsommelière ist Ansprechpartner:in als Expert:in und Berater:in zu allen Fragen aus Theorie und Praxis rund um das Thema Fisch & Seafood.

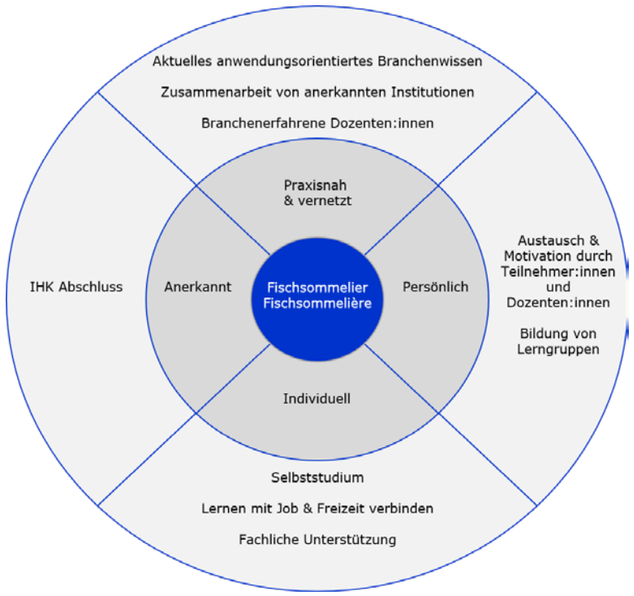
Je nach Vorkenntnissen und ausgeübten oder angestrebten Beruf können folgende Ziele gegeben sein:

- » Im Berufsleben einen Vorsprung zu haben
- » Fachkenntnisse zu vertiefen und zu ergänzen, fundierte Weiterbildung
- » Kompetente und fachlich fundierte Beratung anbieten zu können
- » Einkauf und/oder Zubereitung optimieren zu können
- » Genuss für den Gast optimieren zu können

Als Teilnehmer:in dieses Seminars lernen Sie die Besonderheiten des Nahrungsmittels Fisch von der Produktion über die Verarbeitung und die Zubereitung bis hin zur Empfehlung an den Kunden kennen. Schwerpunkte der Fortbildung liegen in der Warenkunde, der Fischsensorik sowie Qualitätsprüfung und Qualitätserkennung. Das Seminar hat einen hohen sensorischen Praxisbezug. Im Selbststudium mit vorgegebener Lektüre muss sich ein erheblicher Teil der theoretischen Warenkunde für die schriftliche Prüfung angelernt werden. Nach erfolgreich bestandener Prüfung können Sie Ihr erworbenes Wissen dann in Ihrem beruflichen Umfeld sofort umsetzen und sich so einen Vorsprung im Berufsleben sichern.

Die Fortbildung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière mit IHK-Abschluss richtet sich an alle interessierten Personen, die bereits fundierte und professionelle Kenntnisse zum Thema Fisch & Seafood haben. Fischsommelier/Fischsommelière mit IHK Abschluss können nur Personen werden, die bereits über eine langjährige Berufserfahrung, nötiges theoretisches Fachwissen und praktische Erfahrungen mit Fisch & Seafood verfügen. Die Fortbildung richtet sich an „Spezialisten" und „Profis" aus den Branchen/Funktionsbereichen Fischindustrie, Fischfachhandel, Fischgroßhandel, Fischeinzelhandel, Gastronomie, Qualitätssicherung Fisch & Seafood, Fischfachberatung, Ernährungsberatung Fisch, Fischverbände oder Fischzüchter. Die Fortbildung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière mit IHK-Abschluss erfordert zudem die notwendigen sensorischen Fähigkeiten (Geschmack, Geruch, Frische- und Qualitätsbeurteilung). Ein intensives Selbststudium in der theoretischen Warenkunde ist Voraussetzung.

Der Projektträger ist die Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG mit ihrer Transgourmet Seafood Akademie mit Sitz in Bremerhaven. Als Kooperationspartner fungieren die Handelskammer Bremen - IHK für Bremen und Bremerhaven, das ttz Bremerhaven und das FischMagazin.



LEHR- UND LERNINHALTE (ca. 55 Stunden plus intensives Selbststudium, exklusive Prüfungen)

Modul 1 **Fischereitheorie & Fischereigeschichte (ca. 1,5 Stunden)**
Dr. Manfred Klinkhardt
» Historie der Fischerei
» Zahlen/Daten/Fakten der Fischwirtschaft
» Fischhygienegesetz

Modul 2 **Die Aquakultur und das Thema Tierwohl (ca. 3,5 Stunden)**
Dr. Manfred Klinkhardt
» Chancen & Risiken der Aquakultur
» Das Dilemma der Aquakultur
» Offshore Fischfarmen
» Fische aus der Aquakultur
» Methoden der Aquakultur
» Tierwohl & animal welfare, Tierschutz in der Lebensmittelproduktion
» Tierwohl bei Fischen
» Ansatzpunkte für Tierwohl in der Aquakultur
» Rechtsrahmen & Vorschriften, Fischereirecht & Hygienepflichten

Modul 3 **Nachhaltigkeit & Fisch (ca. 3 Stunden)**
Dr. Gerd Kraus
» Was bedeutet eigentlich Überfischung, sind die Meere bald leer gefischt?
» Wie werden die Größe der Fischbestände und die Fangquotenempfehlungen ermittelt?
» Wie wirkt sich der Klimawandel auf die Fische & die Fischerei aus?
» Was bedeutet Fischereimanagement?
» Was bedeutet Nachhaltigkeit und wie wird sie in der Bewirtschaftung der Fischbestände umgesetzt?
» Schutzgebiete und Schonzeiten im Fischereimanagement, wie wirken sie auf Fischpopulation und Fischereien?
» Warum ist nachhaltiger Fischeinkauf zu kompliziert und was können Nachhaltigkeitssiegel dazu beitragen?
» Nachhaltigkeit & Nordseekrabben
» Fachbegriffe und Definitionen

Modul 4 **Sensorik & Qualität (ca. 14 Stunden)**
Imke Matullat & Team
» Grundlagen der Sensorik
(Sinnesorgane, Anforderungen)
» Übungen zu den sensorischen Fähigkeiten
(Grundgeschmacksarten, Farbrangreihen, Geruchsgedächtnis, Tastkegel, Geschmacksschwellen, Geruchserkennung etc.)
» Grundlagen der Fischsensorik – Prüfmethoden Fisch
(Sensorische Qualitätsfaktoren von Fisch, Fischverderb, Erkennen von Frischegraden, Blindverkostungen etc.)
» Übungen zu sensorischen Prüfmethoden von Fisch
(Karlsruher Schema, QIM, Dreieckstest, sensorische Beschreibung von Fischqualitäten und Fischsorten etc.)

Modul 5 **Allgemeine Warenkunde Fisch (ca. 9 Stunden, exklusive Selbststudium)**
Ralf Forner, Ingo Gäbler, André Nikolaus
» Schalen- und Krustentiere, Weichtiere & Kopffüßler
» Räucherfisch, Matjes & Marinaden
» Thunfisch, Lachs & Skrei
» Plattfische, Heringe und Süßwasserfische
» Mediterrane Küche: Exoten und Italienfische
» Fachausdrücke
» Kalkulationsarten

Modul 6 **Fisch & Gesundheit (ca. 3 Stunden)**
Imke Matullat
» Fisch in der Ernährung
» Ernährungsphysiologische Eigenschaften von Fisch
» Inhaltsstoffe, Allergierisiken
» Zusammensetzung von Fisch und Fischerzeugnissen

Modul 7 **Qualitätssicherung und Produktsicherheit bei Fisch (ca. 3,5 Stunden)**
Thomas Schaub
» Qualitätskriterien, Qualitätsmanagement, Qualitätsmängel
» Zertifizierungen, Gesetze, Standards & Normen
» Gute Hygienepraxis, Lebensmittelkodex, HACCP
» Lagerung von Fisch, MHD's
» Wareneingangs- und Warenausgangskontrollen
» Audits, Siegel, Zertifizierungen

Modul 8 **Neue Technologien in der Fischzucht (ca. 2 Stunden)**
Björn Suckow
» Fischwirtschaft & Fischtrends
» Formen der Fischzucht, neue Erkenntnisse der Wissenschaft
» Seewasserzucht und wissenschaftliche Trends
» Futtermittel und Futterverwendung, neue Erkenntnisse der Wissenschaft
» Neue Technologien in der modernen Fischzucht

Modul 9 **Fisch & Marketing (ca. 2 Stunden)**
Julia Hoffmann
» Marketingtools/Markttrends/Produkttrends
» Verkaufsförderung & Werbung, Storytelling
» Fischsaisonkalender
» Verkaufsargumente für Fisch
» Sinn & Zweck von Eigenmarken

Modul 10 **Warenkunde Praxis (ca. 10 Stunden)**
Detlef Lennertz, Wolfgang Blum
» Grundrezepte für die Fischküche
(Fischfond, Fischfarce, Fischconsommé, Garmethoden etc.)
» Verzehrempfehlungen, Beilagenempfehlungen
» Küchen-Fischpraxis
» Filetieren, zerlegen, portionieren von Fisch
» Gemeinsames Kochen, Umgang mit Fisch in der Küche
» Gewürze & Fisch
» Räuchern von Fisch

Modul 11 **Fisch & Wein (ca. 4 Stunden)**
Diana Rohrbach
» Theorie & Praxis
» Weinprobe
» Weinsorten, Weinanbaugebiete, Herstellungsprozesse
» Grundwissen Wein
» Welcher Wein passt zu welchem Fisch?

PRÜFER:INNEN/REFERENT:INNEN

Ralf Forner
ehemaliger Geschäftsleiter Transgourmet Seafood, Diplom Kaufmann

» 29 Jahre Berufserfahrung Fisch & Seafood
» Studium der Betriebswirtschaftslehre mit Studienschwerpunkt Marketing an der Universität Bielefeld
» Vorstandsmitglied des Seefischkochstudios
» Mitglied in den Matjesorden Bremerhaven & Bremen
» Mitglied im fisch- und lebensmittelwirtschaftlichen Ausschuß der Handelskammer Bremen - IHK für Bremen und Bremerhaven
» Mitglied der Seafood Star Jury des FischMagazins
» Mitglied in der Aalinitiative ESF
» Mitglied im Bundesverband Fisch
» Mitglied im Businessclub Bremerhaven

Thomas Schaub
Leitung Transgourmet Seafood Akademie Bremerhaven

Thomas Schaub verfügt über eine langjährige Erfahrung in der Fischbranche. Er absolvierte seine Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik mit Schwerpunkt Fisch bei NORDSEE und war dort in verschiedenen Führungs- und Qualitätsmanagement-Positionen tätig. Zwischen 1989 und 2003 arbeitete er in Forschung & Entwicklung, entwickelte Tiefkühl-Fischprodukte und betreute Qualitätssicherungssysteme.
Später leitete er das operative Qualitätsmanagement bei der Deutschen SEE Fischmanufaktur und war als Fachberater bei REWE im Großverbraucherbereich tätig. Seit 2010 leitet er die Seafood Akademie in Bremerhaven für Transgourmet Deutschland und bringt sein umfangreiches Fachwissen in unsere Weiterbildung ein.

Dr. rer. nat. Manfred Klinkhardt
Diplom Biologe

» 1975-1980: Studium Meeresbiologie/Fischereibiologie/Aquatische Ökologie an der Universität Rostock, Abschluss Dipl. Biologe
» 1980-1992: Wissenschaftlicher Assistent am Lehrstuhl Fischereibiologie. Lehre und Forschung zu mehreren fischrelevanten Themen
» Mehrere Forschungsaufenthalte im Ausland
» Zahlreiche Vorträge auf nationalen und internationalen Kongressen
» Seit 1998 freiberuflicher Journalist mit Spezialisierung auf Fischerei, Aquakultur und Fischverarbeitung, zahlreiche Fachbeiträge zu neuen Seafoodprodukten, Unternehmen, Fischhandel, Entwicklung und Problemen der Fischerei und Aquakultur sowie innovative Technologien
» Warenkundliche Übersichtsbeiträge zu wichtigen Fischarten, die auch als Broschüren veröffentlicht wurden
» Marktstudien über Aal, Pangasius und Alaska-Seelachs für die FAO
» Etwa 50 wissenschaftliche Publikationen in internationalen Zeitschriften sowie populärwissenschaftliche Beiträge für verschiedene Zeitschriften
» Beiträge für Rundfunk und Mitwirkung als Seafood-Experte in zehn TV-Kochsendungen des SWR mit Sternekoch Vincent Klink

André Nikolaus
Chefredakteur FischMagazin

» Studium Publizistik, Politik und Sport in Göttingen
» Seit 1993 beim FischMagazin, das er heute als Chefredakteur leitet
» Das FischMagazin ist die einzige Fachzeitschrift in deutscher Sprache für die Fischwirtschaft und wird von allen Fachleuten und Entscheidern der Branche intensiv gelesen
» Das Fachmagazin verleiht jährlich den Branchenpreis ‚Seafood Star' für die besten Handelskonzepte und organisiert alle zwei Jahre die Konferenzveranstaltung ‚Fischwirtschafts-Gipfel' im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg

Imke Matullat
Kompetenzfeldmanagerin Sensorik & Konsumentenforschung ttz Bremerhaven

» Studium Ökotrophologie an der Universität Kiel
» Seit 2006 Projektleiterin im Sensoriklabor des ttz Bremerhaven
» Konsumentenforschung, Produktprofilierung, Sensorikschulungen und nationale sowie internationale Sensorikforschung
» Wissenschaftliche Publikationen und Vorträge

Linda Böhm
Projektleiterin Innovation & Nachhaltigkeit im ttz Bremerhaven

» Ausgebildete Fachkraft für Lebensmitteltechnik in der Fischwirtschaft und Diplom-Ingenieurin der Lebensmitteltechnologie
» Seit 2006 arbeitet sie für das ttz und ist nach mehrjähriger Teamleitung und Abteilungsleitung seit 2021 verantwortlich für Projekte mit Schwerpunkten in Prozesses- und Produktentwicklung unter Berücksichtigung aller Aspekte der Nachhaltigkeit. Schwerpunkte sind die Entwicklung von (stadt-)regionalen Ernährungssystemen, die Gewinnung und Nutzung auch regional zu produzierender Proteinquellen sowie die ganzheitliche Nutzung mariner Ressourcen wie Algen, Seafood und Fisch.
» Sie arbeitet in multidisziplinären Teams auf nationaler und internationaler Ebene.
» Seit 2020 ist sie Dozentin an der HS Bremerhaven für allgemeine und spezielle Fisch- und Seafoodtechnologie.

ZUSÄTZLICHE TRAINER:INNEN/AUSBILDER:INNEN

Dr. Gerd Kraus
Leiter des Von Thünen Instituts

» Seit 2008 Direktor des Thünen-Instituts für Seefischerei
» 2006-2008: Seniorwissenschaftler an der Technischen Universität von Dänemark, Dänisches Institut für Fischereiforschung, im Bereich Fischereibiologie mit Schwerpunkt auf Populationsdynamik und Reproduktionsbiologie
» 2002-2006: Wissenschaftlicher Assistent der Fischereibiologie im Forschungsbereich Marine Ökologie des IFM-GEOMAR in Kiel
» Beratung von BMEL, BMU und EU zum Fischereimanagement
» Mitarbeit in den Beratungsgremien der EU (STECF) und Gremien des ICES

Björn Suckow
Projektleiter in der Aquakulturforschung im Wissens- und Technologietransfer des Alfred-Wegener-Instituts Helmholtz-Zentrum für Polar- und Meeresforschung

» Studium der Marinen Umweltwissenschaften an der Universität Oldenburg
» Diplomarbeit am Alfred Wegener Institut Bremerhaven
» Forschungsassistent im ttz Bremerhaven
» Teamleitertätigkeit mit dem Schwerpunkt Aquakultur
» Seit 2015 Dozent an der Hochschule Bremerhaven
» Mitglied der European Aquaculture Society
» Wissenschaftliche Publikationen und Vorträge

Diana Rohrbach
Weinakademiker, WSET Diploma Holder

Die Faszination für Wein wurde bei Diana Rohrbach schon früh ausgelöst: Zunächst durch die Freude am Genuss, welche durch das Reisen mit Begeisterung für die Tradition und Innovation des Kulturgutes Wein bereichert wurde. Mittlerweile blickt sie auf über 25 Jahre Wein-Vita - von der klassischen Gastronomie dem Groß- und Einzel-Handel, über die Premium-Kreuzfahrttouristik bis hin zum Traditionshandelshaus. 2012 schloss sie das renommierte WSET Diploma in Wine and Spirits, eine international hochkarätige Ausbildung über die Weine und Spirituosen der Welt beim britischen Wine and Spirit Education Trust (WSET) ab und avancierte so zur Expertin in Sachen Wein und Spirituosen. Bei ihr stehen neben der Beratung, vielfältige Veranstaltungen und Weiterbildungsangebote für Profis aus Weinhandel, Gastronomie und flankierenden Märkten im Fokus. Spezifische Reisen in die Regionen zu den Erzeugern machen ihr Portfolio komplett.

Ralf Harms
Küchenmeister, Küchenleiter im Fischkochstudio, Fischsommelier IHK, Fachkraft im Fischhandel

» Ausbildung zum Koch
» Weiterbildung zum Küchenmeister, Fachkraft im Fischhandel, Fischsommelier
» Prüfungsmeister im Bereich Koch/Köchin IHK/HK Bremen -Bremerhaven
» Vorsitzender vom Kochklub Bremerhaven

Detlef Lennertz
Fachberater Fisch & Seafood Transgourmet Seafood

» Ausbildung zum Koch und Einzelhandelskaufmann
» Weiterbildung: Küchenmeister, staatlich geprüfter Betriebswirt Fachrichtung Hotel & Gaststättengewerbe
» Durchführung von Aus- und Weiterbildung von Köchen an einer Bundeswehrschule
» Filialleiter Fischeinzelhandel und Fisch & Seafood Gastronomie
» Marketing-Produktmanager für das gesamte Fisch & Seafood Einzelhandelssortiment bei der Firma Nordsee
» Bezirksleiter mit Verantwortung für 20 Nordsee Einzelhandels- und Gastronomiefilialen
» Fachberater Fisch & Seafood im Großhandel

Julia Hoffmann
Leitung Marketing Transgourmet Seafood

» Studium der Betriebswirtschaftlehre mit den Schwerpunkten Marketing und Unternehmensführung, Abschluss Diplom Kauffrau (FH)
» Seit 2013 Leiterin des Marketing & Backoffice Vertrieb. Zu den Aufgaben zählen u.a. die Erstellung von Katalogen & Flyern, die Gestaltung von Werbematerialien, die Umsetzung von diversen Marketingprojekten, Begleitung von Events und Social Media sowie die enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung

Ingo Gäbler
Trainer Seafood Akademie und Fischsommelier IHK (2017)

» Gelernter Koch und Küchenmeister
» Leiter im Seefisch Kochstudio
» Projektleiter Bremer Ratskeller anno 1405
» Leiter des Einzelhandels bei Fieders Fischmarkt anno 1096
» Trainer in der Seafood Akademie, Food Stylist und Trendscout
» Einer der ersten Fischsommelier IHK

AUSBILDUNGSORTE

ttz Bremerhaven

Das ttz Bremerhaven ist ein unabhängiger Forschungsdienstleister und betreibt anwendungsbezogene Forschung und Entwicklung. Unter dem Dach des ttz Bremerhaven arbeitet ein internationales Experten-Team in den Bereichen Lebensmittel und Ressourceneffizienz. Seit mehr als 25 Jahren begleitet es Unternehmen jeder Größenordnung bei der Planung und Durchführung von Innovationsvorhaben und der Akquisition entsprechender Fördermittel auf nationaler und europäischer Ebene.
Das Sensoriklabor des ttz Bremerhaven ermittelt durch Konsumententests die sensorische Akzeptanz von Produkten. Dadurch wird das finanzielle Risiko bei der Markteinführung neuer Erzeugnisse reduziert. Zudem liefern die Aussagen von sensorisch trainierten Prüfern (Panelisten) den Unternehmen wichtige Anhaltspunkte für die Produktentwicklung, die Qualitätssicherung und das Marketing. Die Empfehlungen helfen Lebensmittelherstellern, den Vergleich mit Konkurrenzprodukten realistisch einzuschätzen und gezielt Marktnischen zu besetzen.
Zum Dienstleistungsangebot zählt ebenfalls die professionelle sensorische Schulung von Firmenmitarbeitern. Kenntnisse zu den Methoden und Auswertungsverfahren in der Sensorik erweitern die Unternehmenskompetenz und schaffen die Grundlage für das betriebseigene Qualitätsmanagement.

Akademie der Transgourmet Seafood

Seit mittlerweile 13 Jahren existiert die Schulungseinrichtung der Transgourmet Seafood in Bremerhaven und das Team des Kompetenzzentrums konnte in dieser Zeit mehr als 12.000 Teilnehmende aktiv schulen. Die Akademie verfügt neben einem Tagungsraum mit 60 Sitzplätzen über einen modernen Küchenbereich, der mit hochwertigem Equipment ausgestattet ist. So haben die Teilnehmer:innen neben der theoretischen Wissensvermittlung durch erfahrene Seafood Spezialist:innen auch die Möglichkeit, die Warengruppe Fisch & Seafood ganz praxisnah zu erleben. Zusätzliche Schautheken zur Visualisierung attraktiver Präsentationsmethoden für einen optimalen Warenverkauf am POS und ein Räucherofen komplettieren die funktionelle Bandbreite der Seafood Akademie. Eine Besonderheit der Akademie ist ihr flexibler Lehrplan, der sich ganz nach Vorwissen und den Wünschen der Teilnehmer:innen richtet sowie individuell kombiniert werden kann. Fisch & Seafood sind die Leidenschaft des Transgourmet Seafood Teams. Weiterbildungsangebote gibt es heute viele, aber keine Veranstaltungen sind so praxisnah wie bei Transgourmet Seafood. Warum? Sie machen es anders – sie leben und lieben Fisch! Nirgendwo anders werden Seminarteilnehmer:innen so intensiv mit den Produkten konfrontiert wie bei Transgourmet Seafood. Engagement, das sich auszahlt! Im Jahr 2016 erhielt die Akademie der Transgourmet Seafood für ihre Arbeit den Seafood Star für die beste überbetriebliche Mitarbeiter:innen Seafood Schulung, was Bestätigung und Ansporn zugleich ist.

Fischereihafen Bremerhaven

Der Fischereihafen Bremerhaven ist der größte fischverarbeitende Standort in Deutschland und zählt in Europa zu den wichtigsten Fischereizentren.
Über 80 Unternehmen mit mehr als 4.000 Beschäftigten verarbeiten jedes Jahr über 200.000 Tonnen Fisch und damit die Hälfte der bundesweiten Produktion.
Bremerhaven ist Drehscheibe und Umschlagszentrum für Fisch in Deutschland und Europa.
Mit dem Alfred-Wegener-Institut (AWI) für Meeres- und Polarforschung, dem ttz, dem VTI, das Bundesforschungsinstitut für Seefischerei und Fischereiökologie, der Hochschule Bremerhaven sowie dem Biotechnologiezentrum Bio Nord und anderen steht Bremerhaven auch für Speziesforschung im Zentrum der Lebensmittelwirtschaft.

PRÜFUNGSORDNUNG IHK

Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Prüfung ist zuzulassen, wer
1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder
2. eine mindestens fünfjährige einschlägige Berufspraxis nachweist.

(2) Die Ausbildung und die Berufspraxis muss einschlägig, d. h. der Fortbildung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière dienlich sein und wesentliche Bezüge zu dessen Aufgaben gemäß § 1 Absatz 2 haben.

(3) Abweichend von Absatz 1 kann zur Prüfung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

Arten der Prüfungsleistungen

Schriftliche Prüfung Dauer: 2 Stunden	Sensorikprüfung Dauer: 1,5 Stunden	Mündliche & praktische Prüfung Dauer: 20 Minuten
35%	35%	30%
max. 100 Punkte	max. 100 Punkte	max. 100 Punkte

Notenschlüssel IHK

Punkte	100	99	98	97	96	95	94	93	92	91
Schulnote	1,0	1,1	1,1	1,2	1,2	1,3	1,3	1,4	1,4	1,5
Punkte	90	89	88	87	86	85	84	83	82	81
Schulnote	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0	2,0	2,1	2,2	2,3	2,4
Punkte	80	79	78	77	76	75	74	73	72	71
Schulnote	2,5	2,6	2,7	2,7	2,8	2,9	2,9	3,0	3,1	3,1
Punkte	70	69	68	67	66	65	64	63	62	61
Schulnote	3,2	3,3	3,3	3,4	3,5	3,6	3,6	3,7	3,7	3,8
Punkte	60	59	58	57	56	55	54	53	52	51
Schulnote	3,9	3,9	4,0	4,0	4,1	4,1	4,2	4,3	4,3	4,4
Punkte	50	49	48	47	46	45	44	43	42	41
Schulnote	4,4	4,5	4,6	4,6	4,7	4,7	4,8	4,8	4,9	4,9
Punkte	40	39	38	37	36	35	34	33	32	31
Schulnote	5,0	5,0	5,0	5,1	5,1	5,2	5,2	5,3	5,3	5,4
Punkte	30	29	23-28	17-22	12-16	6-11	0-5			
Schulnote	5,4	5,5	5,6	5,7	5,8	5,9	6,0			

100 - 92 Punkte = sehr gut	unter 92 - 81 Punkte = gut	unter 81 - 67 Punkte = befriedigend
unter 67 - 50 Punkte = ausreichend	unter 50 - 30 Punkte = mangelhaft	unter 30 - 0 Punkte = ungenügend

Bestehen der Prüfung

(1) Die drei Teile der Prüfung sind gesondert zu bewerten. Der schriftliche Prüfungsteil wird mit 35%, der sensorische Prüfungsteil mit Qualitäts- und Frischeprüfung wird mit 35% und der praktische und mündliche Prüfungsteil wird mit 30% bewertet. Die Noten der schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfungsleistungen sind zu einer Gesamtnote zusammenzufassen.

(2) Die Prüfung ist bestanden, wenn der/die Prüfungsteilnehmer/in in jedem der Prüfungsteile mindestens ausreichende Leistungen (mindestens 50 Punkte) erbracht hat.

(3) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen. Auf Antrag des Prüfungsteilnehmers/der Prüfungsteilnehmerin ist ein Zeugnis auszustellen, aus dem die in den einzelnen Prüfungsfächern und in der praktisch durchzuführenden Unterweisung erzielten Noten hervorgehen müssen.

Wiederholung der Prüfung

(1) Eine Prüfung, die nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.

(2) In der Wiederholungsprüfung ist der/die Prüfungsteilnehmer/in auf Antrag von der Prüfung in einzelnen Prüfungsteilen und Prüfungsfächern zu befreien, wenn seine / ihre Leistungen darin in einer vorangegangenen Prüfung ausgereicht haben und er/sie sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung anmeldet.

Bestandene Prüfungsteile können nicht wiederholt werden!

Bewertung der Prüfung

„Higher Level“	„Normal Level“	Nicht bestanden
1,0-2,4	2,5-4,4	4,5-6,0

„Erfolg hat drei Buchstaben.
TUN“
- Goethe -

BÜCHER & VORLESUNGSSKRIPT

Jede/r Teilnehmer/in erhält kostenlos ein Vorlesungsskript mit allen Vortragsparts zu Beginn der Veranstaltung ausgehändigt.
Zusätzlich werden den Teilnehmer:innen für das Selbststudium folgende Fachbücher kostenlos zur Verfügung gestellt:
» Teubner Verlag: Das große Buch der Meeresfrüchte
» Teubner Verlag: Das große Buch vom Fisch
» Christians Verlag: Die neue Kochschule – Das Standardwerk Küchenpraxis – Warenkunde – 150 Rezepte
» Manfred Klinkhardt: Fisch - Anatomie I Physiologie I Lebenweise

TERMINE 2027

Die Fortbildung besteht aus drei Teilen:

Part 1 Schulung
Start am 12.04.2027 um 08:00 Uhr
Ende am 15.04.2027 um 16:00 Uhr

Part 2 Schulung & Prüfung
Start am 13.09.2027 um 08:00 Uhr
Ende am 17.09.2026 um ca. 20.00 Uhr

» Umfangreiches Lern- und Studienmaterial wird zum Selbststudium zur Verfügung gestellt

Insgesamt können an einem Kurs maximal 26 Teilnehmer:innen teilnehmen.

Part 3 Ehrung
Ehrung Fischsommelier/Fischsommelière mit IHK-Abschluss
» Für den Kurs findet die Ehrung voraussichtlich auf der Fischmesse 2028 in Bremen statt.

Das Seminar endet mit einer umfangreichen Abschlussprüfung mit Sensoriktest, theoretischer schriftlicher Warenkundeprüfung sowie einer mündlichen Prüfung mit integrierten Praxisteil. Bei bestandener Prüfung erhält der/dieTeilnehmer/in ein IHK-Prüfungszeugnis.

Die Seminarkosten betragen 5.000€ inkl. Tagesverpflegung, Arbeits- und Studienunterlagen, einem TestKit zum Selbsttest mit verschiedenen sensorischen Prüfungen (4-5 Übungen) sowie fünf Stoffaufbügler und drei Ansteckpins Fischsommelier/Fischsommelière IHK nach bestandener Prüfung (zzgl. MwSt.).
Bei Unterbringung im Partnerhotel der Transgourmet Seafood Akademie inkl. Frühstück berechnet das Hotel derzeit einen Sonderpreis von 93€ oder 100€ (je nach Verfügbarkeit) im Einzelzimmer pro Nacht. Die Hotelunterbringung erfolgt über den/die Teilnehmer/in selbst oder durch Frau Stefanie Nienaber (siehe Anmeldungsformular). Die Kosten trägt der/die Teilnehmer/in.
Die Prüfungsgebühr beträgt 350€ (zzgl. MwSt.), die Kosten sind im o.g. Preis nicht enthalten. 150€ (zzgl. MwSt.) davon werden von Transgourmet zusätzlich in Rechnung gestellt. 200€ (zzgl. MwSt.) müssen direkt bei Prüfungsanmeldung an die IHK bezahlt werden.
Ihre Anmeldung zur Fortbildung gilt in jedem Fall als verbindlich und verpflichtet nach Erhalt der schriftlichen Kurszusage und Rechnung zur Zahlung der vollen Kursgebühr. Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass eine anteilige Kostenerstattung für nicht genutzte Kurstage - auch im Krankheitsfall **nicht möglich** ist.

Zusätzliches Vorbereitungsseminar Sensorik
Prüfungsteilnehmer:innen, die sich im Thema „Sensorik" noch nicht ganz sicher fühlen und für sich Trainingsbedarf sehen, haben die Möglichkeit jeweils am Sonntag vor dem Part 2 einen speziellen Übungs- und Trainingskurs im ttz Bremerhaven Sensoriklabor zusätzlich zum Preis von 199€ (zzgl. MwSt.) zu buchen. Der Kurs ist optional und geht über ca. 3 Stunden. Um Anmeldung wird bis spätestens sechs Wochen vor Fortbildungsbeginn beim ttz gebeten (Ansprechpartner: Imke Matullat, Mail: imatullat@ttz-bremerhaven.de).

ANMELDUNG / BEWERBUNG

Die Anmeldungen und Bewerbungen zum Fischsommelier/zur Fischsommelière mit IHK Abschluss erfolgt in zwei Schritten.

Step 1
Motivationsschreiben & Lebenslauf an das FischMagazin.

Step 2
Rückmeldung vom FischMagazin.

Bei **Zulassung** zur Fortbilung erfolgen weitere Informationen von der Transgourmet Seafood Akademie.

Details hierzu finden Sie auf der folgenden Seite!

Die Anmeldungen und Bewerbungen zum Fischsommelier/zur Fischsommelière mit IHK-Abschluss erfolgt in zwei Schritten.

Step 1
Sie schicken ein kurzes Motivationsschreiben (Bewerbungsschreiben) und einen maximal einseitigen Lebenslauf an das FischMagazin

Ansprechpartner:
André Nikolaus (Chefredakteur)
Redaktion FischMagazin
An der Alster 21
20099 Hamburg
Tel.: 040 - 24 84 54 17
Fax: 040 - 280 37 88
Mail: andre.nikolaus@snfachpresse.de

» Warum wollen Sie an dem Kurs teilnehmen? Motivation?
» Welche Voraussetzungen bringen Sie mit? Bitte Nachweise beifügen.
» Warum sollten wir uns für Sie entscheiden?
» Zu welchem Kurs melden Sie sich an?

Aus dem Kreis der Bewerber werden 26 Teilnehmer:innen ausgewählt und bei Bedarf entsprechende Wartelisten angelegt. Bewerbungen hierfür sind ab sofort möglich!
Sie erhalten vom FischMagazin ein Feedback, ob Sie an einem Kurs teilnehmen oder ob Sie auf der Warteliste stehen.

Step 2
Die ausgewählten Teilnehmer:innen werden dem Sekretariat der Transgourmet Seafood Akademie, Frau Stefanie Nienaber, gemeldet. Die weitere Organsiation erfolgt dann durch Frau Nienaber.

KONTAKT/ORGANISATION NACH ZUSAGE ZUR FORTBILDUNG

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
Betrieb Transgourmet Seafood
An der Packhalle IX Nr. 11
27572 Bremerhaven

Ansprechpartnerin:
Stefanie Nienaber
Tel.: 0471 - 14291 111
Fax: 0471 - 14291 119
Mail: stefanie.nienaber@transgourmet.de

HOTEL & ANFAHRT

Nordsee Hotel Bremerhaven Fischereihafen
Am Schaufenster 7
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471 - 93200

Anfahrt mit dem Auto:
A27, Ausfahrt Bremerhaven-Süd (Fischereihafen),
Richtung Bremerhaven, geradeaus in die Weserstraße,
nach 5 km auf der Brücke links in die Ostrampe.
Anfahrt mit Navigationssystem: Herwigstraße 1

Vom Hotel zu Transgourmet Seafood
Mit dem Auto:
Ostrampe bis Georgstraße/B6 nehmen
Hoebelstraße bis Dorschstraße nehmen
Dorschstraße bis An der Packhalle IX folgen

ANMELDUNGSBOGEN/ANMELDUNGSFORMULAR
(NUR FÜR DIE TEILNEHMER:INNEN, DIE EINE BESTÄTIGUNG ERHALTEN HABEN)

Sie haben sich entschieden die Fortbildung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière mit IHK Abschluss zu machen? Wir gratulieren Ihnen zu dieser Wahl!

Bitte füllen Sie dieses Formular aus und senden es inkl. einer Kopie des Lebenslauf sowie Motivationsschreibens spätestens 6 Wochen vor Beginn der Fortbildung per Post oder Mail zurück an:

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
Betrieb Transgourmet Seafood
Stefanie Nienaber
An der Packhalle IX Nr. 11
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471 - 14291 111
Fax: 0471 - 14291 119
Mail: stefanie.nienaber@transgourmet.de

FISCHSOMMELIER/FISCHSOMMELIÈRE MIT IHK-ABSCHLUSS

Hiermit melde ich mich zu o.g. Fortbildung in 11 Modulen zzgl. Prüfung im Jahr 2027 wie auf den vorherigen Seiten dargestellt **verbindlich** an.

☐ Kurs in 2027

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Geburtstag: _____

Mobilnummer: _____

Email Adresse: _____

Zudem buche ich die Übernachtung im Partnerhotel zum Sonderpreis von derzeit 93€ oder 100€ (je nach Verfügbarkeit) im Einzelzimmer pro Nacht inkl. Frühstück. Ich bin Selbstzahler im Hotel.

☐ Nichtraucherzimmer ☐ Raucherzimmer

Vorabendanreise: ☐ Ja ☐ Nein

☐ Ich benötige ein Zimmer vom _____ bis _____ (Part 1)

☐ Ich benötige ein Zimmer vom _____ bis _____ (Part 2)

☐ Ich benötige kein Zimmer und kümmere mich selbst um die Unterkunft.

_____ _____

Unterschrift Datum