



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

WSET®-Qualifikation  
Level 1, Sake

*Spezifikation*





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# *Spezifikation*

---

**WSET®-Qualifikation**  
Level 1, Sake

Wine & Spirit Education Trust  
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF  
✉ wset@wsetglobal.com  
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2021, 2022  
Issue 1 in English 2016  
Issue 2 in English 2017 (update with minor amendments)  
Issue 2.1 in English 2017 (update with minor amendments)  
Issue 2.2 in English 2021 (update with minor amendments)  
Issue 2.3 in English 2022 (update with minor amendments)

German translation © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2021, 2022  
Issue 2 translated into German 2017  
Issue 2.1 translated into German 2017  
Issue 2.2 translated into German 2021  
Issue 2.3 translated into German 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2021, 2022  
Ausgabe 1 auf Englisch 2016  
Ausgabe 2 auf Englisch 2017 (Aktualisierung mit geringfügigen Veränderungen)  
Ausgabe 2.1 auf Englisch 2017 (Aktualisierung mit geringfügigen Veränderungen)  
Ausgabe 2.2 auf Englisch 2021 (Aktualisierung mit geringfügigen Veränderungen)  
Ausgabe 2.3 auf Englisch 2022 (Aktualisierung mit geringfügigen Veränderungen)

Deutsche Übersetzung © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2021, 2022  
Ausgabe 2 ins Deutsche übersetzt 2017  
Ausgabe 2.1 ins Deutsche übersetzt 2017  
Ausgabe 2.2 ins Deutsche übersetzt 2021  
Ausgabe 2.3 ins Deutsche übersetzt 2022

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder Weitergabe, auch von Teilen dieser Publikation, in jedweder Form und durch jedwede Mittel, elektronische oder mechanische, einschließlich Fotokopieren, Aufnahme oder Speicherung auf Informationssysteme jeglicher Art, sind ohne vorherige schriftliche Genehmigung der Herausgeber verboten.

Übersetzung aus dem Englischen: Martin Waller  
Gestaltung: Paul Barrett  
Fachliche Redaktion: Yoshiko Ueno-Müller

# Inhalt

Einführung	1
<b>1</b> Einführung in die WSET-Qualifikation Level 1, Sake	2
<b>2</b> Lernziele	3
<b>3</b> Empfohlene Verkostungen	6
<b>4</b> Prüfungsablauf	7
<b>5</b> Muster-Prüfungsfragen	8
<b>6</b> Prüfungsvorschriften	9
<b>7</b> WSET-Qualifikationen	12
<b>8</b> WSET Awards	13



# Einführung

Diese Spezifikation enthält wichtige Informationen für Kandidaten und zugelassene Kursanbieter (*Approved Programme Providers*, APPs) über die WSET-Qualifikation Level 1, Sake.

Der größte Teil der Spezifikation bietet eine detaillierte Beschreibung der Lernziele der WSET-Qualifikation Level 1, Sake. Kursanbieter sollten ihr Lehrprogramm und Prüfungskandidaten ihr Studium danach ausrichten, da die Prüfung genau auf diese Lernziele abgestimmt ist.

Die Spezifikation enthält darüber hinaus eine Liste der empfohlenen Verkostungsproben, eine Hilfestellung zur Prüfung (einschließlich der Gewichtung des Lehrstoffs), Muster-Prüfungsfragen und die Prüfungsvorschriften.

Am Ende dieses Dokuments wird auch über die anderen WSET-Qualifikationen und die dafür zuständige Abteilung des WSET, WSET Awards, informiert.

# 1

# Einführung in die WSET-Qualifikation Level 1, Sake

## Ziele der Qualifikation

Die WSET-Qualifikation Level 1, Sake, ist für Personen gedacht, die wenig oder gar keine Vorkenntnisse über Sake haben. Sie soll eine solide, aber einfache Einführung in Sake bieten. Die Qualifikation hilft jenen, die ein Grundwissen über die wichtigsten Stile und Kategorien von Sake benötigen, beispielsweise Personen, die als Teil eines umfassenderen Getränke-Portfolios in den Bereichen Einzelhandel und Gastronomie auch mit Sake zu tun haben.

Erfolgreiche Kandidaten können die wichtigsten Kategorien von Sake aufzählen und deren typische Eigenschaften benennen. Sie kennen auch die Hauptprinzipien für die Lagerung und den Service von Sake. Infolgedessen werden sie in der Lage sein, Kundenfragen zu beantworten und Empfehlungen für das Servieren von Sake zu geben.

## Qualifikationsstruktur

### Lernziele

Um die Ziele der Qualifikation zu erreichen, sind drei Lernziele vorgegeben.

<b>Lernziel 1</b>	Die Hauptzutaten und wichtigsten Produktionsschritte bei der Herstellung von Sake benennen und deren Zweck angeben.
<b>Lernziel 2</b>	Die wichtigsten Kategorien und Klassen von Sake sowie einige spezielle Sake-Stile benennen und ihre Haupteigenschaften angeben.
<b>Lernziel 3</b>	Die Vorgänge und Prinzipien kennen und verstehen, die mit der Lagerung und dem Service von Sake verbunden sind.

## Einschreibung

Für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 1, Sake, gibt es keine Beschränkungen. Kandidaten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben, oder die sich aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, dürfen zwar während des Kurses keinerlei alkoholische Getränke verkosten, dies stellt jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis dar.

## Total Qualification Time (TQT) (Gesamtzeit für die Qualifikation) und Guided Learning Hours (GLH) (angeleitete Unterrichtsstunden)

TQT ist eine Angabe der Gesamtdauer, angegeben in Stunden, die Lernende normalerweise benötigen, um den für die Erlangung der Qualifikation erforderlichen Leistungsstand zu erreichen. Sie setzt sich zusammen aus den GLH und der privaten Lernzeit. Zu den GLH zählen alle von einer Lehrkraft gehaltenen Unterrichtsstunden sowie Prüfungen unter Aufsicht.

Die TQT für die Qualifikation Level 1, Weine, beträgt 6 Stunden, alle als GLH. Darin sind auch die 45 Minuten für die Prüfung enthalten.

## Empfohlene weiterführende Studien

Die WSET-Qualifikation Level 1, Sake, oder ein gleichwertiger Wissensstand, wird für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 3, Sake, empfohlen.



# 2

## Lernziele

### Lernziel 1

Die Hauptzutaten und wichtigsten Produktionsschritte bei der Herstellung von Sake benennen und deren Zweck angeben.

### Bewertungskriterien

- 1 Die gesetzlich zugelassenen Hauptzutaten bei der Herstellung von Sake benennen und deren Zweck angeben.
- 2 Die wichtigsten Produktionsschritte bei der Herstellung von Sake benennen und deren Zweck angeben.

### Bereiche

Bereich 1: Hauptzutaten für Sake	
Zutaten	Gedämpfter weißer Reis, <i>Kōji</i> , Hefe, Wasser, hochprozentiger destillierter Alkohol (optional)

  

Bereich 2: Wichtigste Produktionsschritte	
Zubereitung des Reises	Polieren (Auswirkung auf den Stil), Waschen, Einweichen, Dämpfen
Herstellung von <i>Kōji</i> -Reis	Reis abkühlen lassen, <i>Kōji</i> -Pilz auf dem Reis verteilen, anfängliches Pilzwachstum, Kontrolle und Abstoppen des Pilzwachstums
Gärung	Starterkultur, eigentliche Gärung Warme Gärung, kühle Gärung (Auswirkung auf den Stil)
Filtration und Abfüllung	Zugabe von hochprozentigem destilliertem Alkohol (optional), Filtration, Verdünnen mit Wasser (optional), Abfüllung, Pasteurisieren (optional)

## Lernziel 2

Die wichtigsten Kategorien und Klassen von Sake sowie einige spezielle Sake-Stile benennen und ihre Haupteigenschaften angeben.

### Bewertungskriterien

- 1 Die wichtigsten Kategorien und Klassen von Sake benennen und ihre Haupteigenschaften angeben.
- 2 Einige spezielle Sake-Stile benennen und ihre Haupteigenschaften angeben.
- 3 Die gesetzlich geregelten Produktionsschritte für die wichtigsten und einige der speziellen Sake-Kategorien angeben.

### Bereiche

Bereich 1: Wichtigste Kategorien und Klassen von Sake	
Wichtigste Sake-Kategorien	<i>Futsū-shu</i> (Basisqualität), Premium
Klassen von Premium-Sake	<i>Honjōzō</i> , <i>Ginjō</i> , <i>Daiginjō</i> <i>Junmai</i> , <i>Junmai Ginjō</i> , <i>Junmai Daiginjō</i>

Bereich 2: Spezielle Sake-Stile	
Spezielle Sake-Stile	<i>Nigori</i> , <i>Sparkling Sake</i> , <i>Koshu</i> <i>Nama</i>

Bereich 3: Geregelte Produktionsschritte	
Keine Zugabe von hochprozentigem destilliertem Alkohol	<i>Junmai</i>
Poliergrade des Reises	<i>Junmai</i> 100% oder weniger (keine gesetzliche Vorgabe). Reis für die Herstellung von <i>Junmai</i> wird typischerweise auf 70% oder weniger poliert) <i>Honjōzō</i> 70% oder weniger <i>Ginjō</i> , <i>Junmai Ginjō</i> 60% oder weniger <i>Daiginjō</i> , <i>Junmai Daiginjō</i> 50% oder weniger
Ohne Pasteurisierung	<i>Nama</i>
Gereift	<i>Koshu</i>

Bereich 4: Japanische Etikettbegriffe	
<i>Junmai</i>	純米
<i>Honjōzō</i>	本醸造
<i>Ginjō</i>	吟醸
<i>Daiginjō</i>	大吟醸

## Lernziel 3

Die Vorgänge und Prinzipien kennen und verstehen, die mit der Lagerung und dem Service von Sake verbunden sind.

### Bewertungskriterien

- 1 Die richtigen Abläufe bei der Lagerung und dem Service von Sake angeben.
- 2 Die häufigsten Fehler angeben, die bei Sake auftreten können.
- 3 Die wichtigsten Überlegungen angeben, die zu einer Empfehlung für die Kombination von Speisen und Sake führen.

### Bereiche

Bereich 1: Lagerung und Service	
Lagerung	Kühl halten, jung trinken, Flaschen aufrecht lagern, vor hellem Licht schützen
Service	Serviertemperaturen (gekühlt, Zimmertemperatur, warm/heiß), Sake erwärmen (Wasserbad, Mikrowelle), Serviergefäße (Weingläser, <i>O-choko</i> , <i>Tokkuri</i> , <i>Masu</i> )
Bereich 2: Häufige Fehler	
Fehler	Oxidation, Veralterung, <i>Nama-hine</i>
Bereich 3: Prinzipien der Kombination von Speisen und Sake	
Hauptüberlegungen	Persönliche Vorliebe, Geschmacksintensität, Süße

# 3

## Empfohlene Verkostungen

- *Futsū-shu* oder *Honjōzō*
- *Junmai*
- *Ginjō* oder *Junmai Ginjō*
- *Daiginjō* oder *Junmai Daiginjō*
- *Nama-zake*
- *Nigori*
- *Sparkling Sake*
- *Koshu*

### WSET Level 1 Systematisches Verkosten von Sake®

OPTISCHER EINDRUCK	
<b>Klarheit</b>	klar – trüb
<b>Andere Eindrücke</b>	z.B. Bläschen, Farbe
GERUCH	
<b>Aromausprägung</b>	z.B. fruchtig/floral, Getreide/Korn/Nüsse, milchig/Milchprodukte, andere
<b>Andere Eindrücke</b>	z.B. Intensität, Fehler
GESCHMACK	
<b>Geschmacksintensität</b>	leicht – mittel – ausgeprägt
<b>Geschmacksausprägung</b>	z.B. fruchtig/floral, Getreide/Korn/Nüsse, milchig/Milchprodukte, andere
<b>Andere Eindrücke</b>	z.B. Süße, Säure, Textur, Umami, Reispartikel, Bläschen, Abgang

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016

Das WSET Level 1 Systematische Verkosten von Sake darf nur mit schriftlicher Genehmigung des WSET nach dessen Allgemeinen Geschäftsbedingungen wiedergegeben werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com).

# 4

## Prüfungsablauf

### Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von den vom WSET zugelassenen Kursanbietern (*Approved Programme Providers, APPs*) durchgeführt. In der Durchführung müssen sich die APPs an die Kriterien und Vorschriften halten, die im *Operating Handbook* dargelegt sind.

### Prüfungsverfahren

Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 1, Sake, besteht aus einem Fragebogen mit 30 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb von 45 Minuten beantwortet werden müssen.

Alle Prüfungsaufgaben beruhen auf den veröffentlichten Lernzielen, und die empfohlenen Lehrmaterialien enthalten alle für die richtige Beantwortung der Fragen notwendigen Informationen.

Zum erfolgreichen Bestehen müssen mindestens 70 Prozent aller Fragen richtig beantwortet werden.

### Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 1, Sake

Die Prüfungsunterlagen zur WSET-Qualifikation Level 1, Sake, bestehen aus 30 Multiple-Choice-Fragen. Zu jeder Frage gibt es nur eine richtige Antwort, die auf dem computerlesbaren Antwortblatt zu markieren ist. Die Prüfungsaufsicht gibt am Tag der Prüfung alle notwendigen Erläuterungen zum Ausfüllen der Antwortblätter. Jede richtig beantwortete Multiple-Choice-Frage ergibt einen Punkt; für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge.

Alle Prüfungsunterlagen zur WSET-Qualifikation Level 1, Sake, wurden sorgfältig auf den Lehrplan abgestimmt. Die Tabelle gibt eine genauere Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse.

Lernziel	Multiple-Choice-Fragen (1 Punkt pro Frage)
1	10
2	15
3	5
	<b>30 Punkte</b>

### Bekanntgabe der Ergebnisse

Die Prüfungsergebnisse werden von WSET Awards wie folgt bekanntgegeben:

- WSET Awards übermittelt eine elektronische Liste mit den Prüfungsergebnissen aller Kandidaten an den Kursanbieter (APP), damit dieser seinen Kandidaten ihre Ergebnisse mitteilen kann.
- Anschließend versendet WSET Awards die Anschreiben an die Kandidaten sowie die Zertifikate an die APPs, die dafür verantwortlich sind, diese an ihre Kandidaten weiterzugeben.

# 5

## Muster-Prüfungsfragen

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine früheren Prüfungsunterlagen zur Vorbereitung auf die WSET-Qualifikation Level 1, Sake. Um aber den Studierenden eine Vorstellung von der Art möglicher Prüfungsfragen zu vermitteln, sind nachfolgend fünf Musterfragen aufgeführt. Die Prüfung besteht aus 30 ähnlichen Fragen.

**1 Reis ist eine Quelle von**

- a Enzymen
- b Stärke
- c Alkohol
- d Wasser

**2 Niedrige Gärtemperaturen tragen zur Entwicklung fruchtiger Aromen bei.**

- a Richtig
- b Falsch

**3 Was bedeutet 純米?**

- a *Ginjō*
- b *Honjōzō*
- c *Daiginjō*
- d *Junmai*

**4 Welcher der folgenden Etikettbegriffe bedeutet, dass ein Sake nicht pasteurisiert ist?**

- a *Koshu*
- b *Sparkling*
- c *Nama*
- d *Nigori*

**5 Welches ist die empfohlene Serviertemperatur für *Ginjō*-Stile von Sake?**

- a Gekühlt
- b Zimmertemperatur
- c Warm
- d Heiß

1b, 2a, 3d, 4c, 5a.

**Antworten**

# 6

## Prüfungsvorschriften

### 1 Zulassungsbedingungen

#### 1.1 Voraussetzungen

- 1.1.1** Kandidaten, die an der Prüfung teilnehmen möchten, müssen in dem Land, in dem die Prüfung stattfindet, das Mindestalter für den Kauf von alkoholischen Getränken erreicht haben, oder die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen, oder eine Erlaubnis der Eltern oder Erziehungsberechtigten vorlegen.
- 1.1.2** Die Teilnahme an der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 1, Sake, wird nicht an irgendwelche anderen Qualifikationen oder Teile von Qualifikationen geknüpft.
- 1.1.3** Kandidaten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben, oder die sich aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, dürfen während des Kurses keine alkoholischen Getränke probieren; dies ist jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis.

#### 1.2 Empfohlene Vorkenntnisse

- 1.2.1** Von den Kandidaten wird kein Vorwissen oder sonstige Erfahrung in Bezug auf alkoholische Getränke erwartet.
- 1.2.2** Die typischen Anforderungen an die Lese- und Schreibfähigkeit sowie das Zahlenverständnis, die für die Prüfung benötigt werden, sind wie folgt:
  - Lese- und Schreibfähigkeit:** Level 1 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertige Fähigkeiten in der Sprache, in der die Prüfung abgelegt wird.
  - Zahlenverständnis:** Level 1 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertig.

### 2 Form und Ergebnisse

- 2.1** Bei der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 1, Sake, sind keine Hilfsmittel zugelassen. Sie dauert 45 Minuten und besteht aus 30 Multiple-Choice-Fragen, die jeweils mit einem Punkt bewertet werden.
- 2.2** Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:

Punktzahl von 70% und darüber	Bestanden
Punktzahl von 69% und darunter	Nicht bestanden

- 2.3** Der WSET behält sich das Recht vor, die oben angegebenen Notengrenzen zu ändern.

### 3 Begründete Ausnahmen

- 3.1** Prüfungskandidaten, die für die Ablegung der Prüfung bestimmte, von unabhängiger Seite schriftlich bestätigte Bedürfnisse haben, werden gebeten, alle Umstände dieser Art bei der Einschreibung dem Prüfungsleiter ihres APP mitzuteilen. Weitere Unterstützung erhalten Prüfungsleiter und Kandidaten nach Bedarf von WSET Awards.
- 3.2** Nach den Richtlinien von WSET Awards dürfen solche Kandidaten in den Prüfungen nicht benachteiligt werden. Es obliegt den Kandidaten, ihren APP bei der Einschreibung vom Vorliegen solcher besonderen Umstände in Kenntnis zu setzen.

## 4 Prüfungswiederholung

- 4.1** Kandidaten, die die Prüfung nicht bestanden haben, können eine Wiederholung beantragen. Es sind beliebig viele Wiederholungen möglich.
- 4.2** Die Wiederholung einer bereits bestandenen Prüfung zur Verbesserung des Ergebnisses ist nicht erlaubt.

## 5 Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung

- 5.1** Voraussetzung für die Zulassung ist, dass der Kandidat die folgenden besonderen Bedingungen für die Prüfung ohne Hilfsmittel anerkennt.
- Zu Beginn der Prüfung müssen alle Kandidaten bei der Prüfungsaufsicht ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
  - Bei allen Prüfungen müssen die Antworten in derselben Sprache wie im Prüfungsbogen geschrieben werden.
  - Die Prüfung muss innerhalb von höchstens 45 Minuten abgeschlossen werden.
  - Es dürfen keine wie auch immer gearteten Hilfsmittel außer den gestellten Frage- und Antwortbögen verwendet werden.
  - Sobald die Prüfungsaufsicht erklärt, dass die Prüfungsbedingungen in Kraft gesetzt sind, ist jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten verboten, bis sie entweder den Prüfungsraum wieder verlassen haben oder die Prüfungsaufsicht das Ende der Prüfung bekannt gibt.
  - Während der Prüfung dürfen die Kandidaten nur folgende Gegenstände bei sich haben: Stifte, Bleistifte, Radiergummis, Trinkwasser und eine kleine Hand- oder Umhängetasche, sofern sie nur persönliche Gegenstände enthält.
  - Es ist den Kandidaten verboten, den Prüfungsraum oder Prüfungsmaterialien zu fotografieren.
  - Der Gebrauch von elektronischen Geräten aller Art ist verboten.
  - Der Gebrauch von Wörterbüchern und Lexika aller Art ist verboten.
  - Der Gebrauch einer hörbaren Weck- oder Alarmfunktion an Uhren jedweder Art ist verboten.
  - Kandidaten dürfen den Raum frühestens 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen.
  - Kandidaten, die nach dem angesetzten Prüfungsbeginn verspätet erscheinen, dürfen die Prüfung NICHT mehr ablegen, wenn ein anderer Kandidat die Prüfung bereits verlassen hat.
  - Kandidaten, die verspätet kommen, kann das Betreten des Raums erlaubt werden, sofern andere Prüfungsteilnehmer dadurch nicht gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen der Prüfungsaufsicht. Normalerweise ist davon auszugehen, dass kein Kandidat, der später als 30 Minuten nach dem angesetzten Termin erscheint, noch zur Prüfung zugelassen wird.
  - Sobald die Prüfung begonnen hat, dürfen Kandidaten nicht den Raum verlassen und wieder in ihn zurückkehren, sofern sie nicht während der gesamten Zeit, in der sie sich außerhalb des Prüfungsraums aufhalten, von einem Mitglied der Prüfungsaufsicht begleitet werden.
  - Kandidaten, die die Prüfung vorzeitig beendet haben, dürfen den Prüfungsraum bis zu 10 Minuten vor Prüfungsende verlassen, sofern andere Kandidaten dadurch nicht gestört werden. Ein erneutes Eintreten danach ist nicht mehr zulässig.
  - Die Prüfungsaufsicht ist nicht befugt, die Prüfungsfragen zu kommentieren, zu interpretieren oder eine Meinung darüber abzugeben.
  - Jeder Kandidat, dem Fehlverhalten vorgeworfen wird, muss den Prüfungsraum unverzüglich verlassen. Seine Prüfungsunterlagen werden dem Prüfungsausschuss vorgelegt, der über deren Gültigkeit sowie über einen eventuellen Ausschluss von weiteren Prüfungen entscheidet.
  - Die Fragebögen dürfen nicht aus dem Prüfungsraum entfernt werden. Wenn Kandidaten den Fragebogen nicht zusammen mit ihren Antwortblättern abgeben, wird dies als Fehlverhalten gewertet.
  - Die Kandidaten dürfen den Inhalt der Prüfungsbögen nicht anderen zur Kenntnis bringen oder auf wie auch immer geartete Weise reproduzieren.
- 5.2** Die Kandidaten verpflichten sich darüber hinaus, den Anweisungen der Prüfungsaufsicht Folge zu leisten. Eine Nichtbeachtung kann den Ausschluss von der Prüfung zur Folge haben.
- 5.3** Prüfungsbögen und Antwortblätter sind Eigentum von WSET Awards und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.



## 6 Rückfragen zur Prüfung, Überprüfung des Ergebnisses und Einsprüche

- 6.1** Kandidaten, die ihr Ergebnis überprüfen lassen wollen (Zweitkorrektur) und/oder Rückfragen zur Prüfung haben, sollten sich mit ihrem APP in Verbindung setzen und sich das entsprechende Antragsformular – *Enquiry and Feedback Form* – aushändigen lassen.
- 6.2** Kandidaten, die mit dem Ergebnis der Überprüfung ihres Prüfungsergebnisses unzufrieden sind, sollten sich mit ihrem APP in Verbindung setzen und sich das Formular zum Einlegen von Einspruch – *Appeal against Examination Results Application Form* – aushändigen lassen. Es muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr spätestens innerhalb von 10 Arbeitstagen nach dem Bescheid über die Ergebnisüberprüfung ausgefüllt an WSET Awards geschickt werden. Einsprüche außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht bearbeitet.

## 7 Kandidatenzufriedenheit

- 7.1** Kandidaten, die der Meinung sind, dass ihr APP nicht den erwarteten Service bietet oder sich in einer Weise verhält, die mit den erforderlichen Standards in Bezug auf Verwaltung, Ausbildung oder Prüfung unvereinbar ist, sollten zunächst versuchen, dies direkt mit ihrem APP zu klären. Wenn dabei keine zufriedenstellende Lösung erzielt wird, werden die Kandidaten gebeten, sich mit unserem *APP Administration Team* unter [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk) in Verbindung zu setzen. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, WSET Awards auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

## 8 WSET Awards Vorschriften

- 8.1** WSET Awards behält sich das Recht vor, diese Prüfungsvorschriften nach Bedarf jederzeit zu erweitern oder abzuändern.

# 7

## WSET-Qualifikationen

### WSET-Qualifikationen

Der WSET bietet eine Reihe von Qualifikationen, die neben Wein und Sake auch Spirituosen umfassen. Sie werden entwickelt und betreut von WSET Awards (siehe Kapitel 8 für weitere Informationen). Insgesamt gibt es folgende Qualifikationen:

WSET-Qualifikation Level 1, Weine (600/1504/4)  
WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen (600/1501/9)  
WSET-Qualifikation Level 1, Sake (603/2051/5)

WSET-Qualifikation Level 2, Weine (603/4432/5)  
WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen (600/1507/X)

WSET-Qualifikation Level 3, Weine (601/6352/5)  
WSET-Qualifikation Level 3, Spirituosen  
WSET-Qualifikation Level 3, Sake (603/2066/7)

WSET-Diplom Level 4, Weine

Weitere Informationen über diese Qualifikationen finden sich auf der WSET-Website [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com).

### Wer kann eine WSET-Qualifikation anbieten?

WSET-Qualifikationen können nur von Organisationen angeboten werden, die von WSET Awards anerkannt sind. Studierende, die eine WSET-Qualifikation erwerben möchten, müssen sich bei einem solchen zugelassenen Kursanbieter, einem *Approved Programme Provider* (APP), einschreiben. Das Vertragsverhältnis besteht zwischen dem oder der Studierenden und dem APP, welcher auch für die Durchführung des Kurses und die Ablegung der Prüfung verantwortlich ist. Die Prüfungsaufgaben werden von WSET Awards gestellt.

Das Verkosten lernt man am besten in einer Studiengruppe in einem APP, manche APPs bieten aber auch die Vorbereitung für unsere Prüfungen per Fernstudium an.

Auf der WSET-Website [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com) finden Sie eine Liste der *Approved Programme Providers* (APPs). Bitte informieren Sie sich direkt bei den jeweiligen Kursanbietern über deren Programm.

Falls Sie selbst Interesse haben, als APP tätig zu werden, setzen Sie sich bitte mit dem *APP Administration Team* unter [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk) in Verbindung.

## Über WSET Awards

WSET Awards ist die für die Qualifikation zuständige Abteilung des Wine & Spirit Education Trust, die qualitätsgesicherte Qualifikationen anbietet und damit den Studierenden hilft, mehr über alkoholische Getränke zu erfahren und ihre Fähigkeiten zum Verkosten zu entwickeln. Die Ausarbeitung und Zuerkennung von Qualifikationen aus dem Regelwerk des WSET liegen in der alleinigen Verantwortung von WSET Awards.

Die britische Regierung hat eine Regulierungsbehörde eingerichtet, das *Office of Qualifications and Examinations Regulation* (Ofqual). Es setzt die Vorgaben für Organisationen, die die Vergabe von Qualifikationen anbieten. Einige WSET-Qualifikationen sind vom OfQual akkreditiert; die Akkreditierungsnummern sind in Kapitel 7 aufgelistet.

WSET Awards unterhält ein Qualitätsmanagementsystem, das den Anforderungen der britischen Norm **BS EN ISO 9001:2008** für das Management bei der Anerkennung von Qualifikationen und Prüfungen in Bezug auf Produktkenntnis und Verkostungskompetenz bei alkoholischen Getränken entspricht.



## Vielfalt und Gleichheit

WSET Awards unterstützt das Prinzip der Vielfalt und Gleichheit vorbehaltlos und trägt dafür Sorge, dass alle Studierenden in allen Qualifikationen fair und gleich behandelt werden. Ein Exemplar unserer *Diversity and Equality Policy* mit den entsprechenden Vorschriften kann vom *APP Administration Team* unter [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk) angefordert werden.

## Stipendien

Stipendien werden jeweils für ein akademisches Jahr vergeben, das vom 1. August bis zum 31. Juli dauert. Kandidaten, die in ihren Prüfungen herausragende Leistungen erzielen, *können* für ein Stipendium in Frage kommen. WSET Awards, das die Stipendien verwaltet, kontaktiert potenziell geeignete Kandidaten nach dem Ende jedes akademischen Jahrs, sobald alle Ergebnisse der Prüfungen für die Qualifikationen vorliegen.

Genauere Informationen über die vielen angebotenen Stipendien finden Sie auf der Seite über Stipendien (*scholarships*) der WSET-Website: [wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries](http://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries).

Bitte beachten Sie, dass diese Stipendien nicht als finanzielle Zuschüsse zur Ermöglichung des Studiums gedacht sind, sondern eine Anerkennung der Leistung in den Prüfungen darstellen.



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

*Eine Welt des Wissens*

---

Wine & Spirit Education Trust  
International Wine & Spirit Centre  
39–45 Bermondsey Street  
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800  
✉ [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

**Ausgabe 2.3**