

„Was das Etikett verrät“



Inhalte und Lernziele für das
WSET[®] Level 2
Intermediate Certificate
in Wines and Spirits

Das WSET® Level 2 Certificate in Wines and Spirits

Diese Broschüre enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Kursanbieter für das WSET® Level 2 Certificate in Wines and Spirits.

Der größte Teil bietet eine detaillierte Beschreibung der angestrebten Lernziele. Kursanbieter sollten ihr Lehrprogramm auf diese Lernziele abstimmen, potenzielle Prüfungskandidaten bekommen damit einen Leitfaden an die Hand, um ihr Selbststudium zu planen. Die Abschlussprüfungen sind an diesen Lernzielen ausgerichtet.

Die Broschüre enthält darüber hinaus die Gewichtung der einzelnen Lerneinheiten. Hilfen zum Selbststudium und Informationen zum Prüfungsablauf einschließlich der Prüfungsvorschriften.

Inhalt

1–4	Einführung
5	Das WSET® Level 2 Certificate in Wines and Spirits
6–17	Unit 1 – Weine und Spirituosen weltweit
18–19	Unit 1 – Empfohlene Verkostungen
20–22	Prüfungsablauf
23–25	Prüfungsvorschriften
26	Notizen

Die Qualifikationen des Wine & Spirit Education Trust

WSET® Awards ist die für die Qualifikation zuständige Abteilung des Wine & Spirit Education Trust

Wir vermitteln Ihnen ein fundiertes Wissen über die meisten alkoholischen Getränke und verhelfen Ihnen zu mehr Erfahrung bei der Verkostung, und zwar durch:

- Verbindungen zur Getränkeindustrie, um sinnvolle Lehrpläne auszuarbeiten
- Anerkennung von Kursanbietern, die das Wissen vermitteln
- Festlegung von Prüfungsinhalten
- Ausstellung von Zertifikaten für erfolgreiche Absolventen

Die Ausarbeitung und Zuerkennung von Qualifikationen, die vom WSET® anerkannt sind, liegen in der alleinigen Verantwortlichkeit von WSET® Awards, der Vergabe-Institution des Wine & Spirits Education Trust.

Das National Qualifications Framework

Die staatliche britische Aufsichtsbehörde **Qualifications and Curriculum Authority (QCA)** hat mit dem **National Qualifications Framework (NQF)** und unterstützt von der neuen Regulierungsbehörde für Qualifikationen, dem **Office of the Qualifications and Examinations Regulator (Ofqual)**, einen Qualifikationsrahmen entwickelt, anhand dessen man in Großbritannien seinen beruflichen Werdegang planen kann.

Die einzelnen Stufen (Levels) reichen von **1** (Basiswissen) bis **8** (akademischer Grad). Mit den entsprechenden WSET®-Qualifikationen wird ein profundes Wissen zur Verfügung gestellt, das in vielen Berufsbereichen hilfreich ist. Innerhalb des National Qualifications Framework werden sie als „berufsbezogene Fortbildung“ eingestuft. Die folgende Übersicht zeigt den Bezug der WSET®-Kurse zum Qualifikationsrahmen des NQF.

Titel: WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines (Gastronomie)



NQF Level : 1

Beschreibung: Mit dieser Qualifikation wird das Basiswissen zum Thema der wichtigsten Weinstile, das dem Personal in der Gastronomie geläufig sein sollte, erworben. Dies beinhaltet das grundlegende Produktwissen und die Fachkenntnisse, die von einem Berufsanfänger in der Gastronomie verlangt werden.

Titel: WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines (Handel)



NQF Level : 1

Beschreibung: Mit dieser Qualifikation wird das Basiswissen zum Thema der wichtigsten Weinstile, das dem Verkaufspersonal im Weinhandel geläufig sein sollte, erworben. Dies beinhaltet das grundlegende Produktwissen und die Fachkenntnisse, die von einem Berufsanfänger im Weinhandel verlangt werden.

Das National Qualifications Framework Fortsetzung

Titel: WSET® Level 1 Foundation Certificate in Spirits

NQF Level: 1

Beschreibung: Mit dieser Qualifikation wird das Basiswissen über die wichtigsten Kategorien von Spirituosen erworben, das Personen, die mit dem Ausschank von Spirituosen zu tun haben, geläufig sein sollte. Dies beinhaltet das grundlegende Produktwissen und die Fachkenntnisse, die zur Berufsausübung in der Gastronomie oder Spirituosenindustrie verlangt werden.

Titel: WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits



NQF Level : 2

Beschreibung: Mit dieser Qualifikation wird ein breites Wissen über alle Arten von alkoholischen Getränken sowie die Theorie des Verkostens erworben. Gewisse Vorkenntnisse sind dabei von Vorteil.

Titel: WSET® Level 2 professional Certificate in Spirits



NQF Level : 2

Beschreibung: Diese Qualifikation bietet ein bedeutend fundierteres Wissen über Spirituosen und Liköre als das Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits. Neben detaillierten Kenntnissen von allen Produktkategorien auf dem Gebiet der Spirituosen und ihren Verwendungsmöglichkeiten wird auch die Theorie der Verkostungstechnik vermittelt.

Titel: WSET® Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits



NQF Level : 3

Beschreibung: Das Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits vermittelt ein umfassenderes Wissen über Weine und Spirituosen der Welt, darüber hinaus wird besonderes Augenmerk auf die Verkostungstechnik gelegt.

Das National Qualifications Framework Fortsetzung

Titel: WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

NQF Level: 4

Beschreibung: Diese spezielle Qualifikation kombiniert sehr detailliertes Weinwissen mit ökonomischen Zusammenhängen und einem ausgefeilten System zur professionellen Beurteilung von Weinen und Spirituosen. Das Diplom wird vom Institute of Masters of Wine als Grundlage für die Aufnahme an diesem Institut empfohlen.

Titel: WSET® Level 5 Honours Diploma in Wines and Spirits

NQF Level: 5

Beschreibung: In diesem eigenständigen Forschungsprojekt können Studenten anhand eines selbstgewählten Spezialthemas aus der Welt der Weine und Spirituosen ihre Fähigkeiten in Forschung, Auswertung und Analyse ausbauen.

BS EN ISO 9001:2000

WSET® Awards unterhält ein Qualitätsmanagementsystem, das den Anforderungen der britischen Norm BS EN ISO 9001:2000 für das Management bei der Anerkennung von Qualifikationen und Prüfungen in Bezug auf Produktkenntnis und Verkostungskompetenz bei alkoholischen Getränken entspricht.



Die Vorbereitung auf das Level 2 Intermediate Certificate

Wir empfehlen Ihnen, einen Kurs zu belegen. Das Verkosten lernt man am besten in einer Studiengruppe unter Anleitung eines qualifizierten Dozenten. Eine Liste der von uns anerkannten Ausbildungs- und Prüfungszentren (Approved Programme Providers, APPs) in Großbritannien und anderen Ländern finden Sie auf unserer Website (www.wsetglobal.com). Bitte informieren Sie sich direkt bei den jeweiligen Institutionen über deren Programm.

Auch als Fernstudium, das eine freiere Zeiteinteilung erlaubt, ist die Vorbereitung möglich. Sie müssen sich aber auch in diesem Fall in einem Ausbildungszentrum einschreiben, da dort die Prüfungen abgelegt werden. Prüfungskandidaten sollten sich immer erst an das jeweilige Ausbildungszentrum wenden.

Entwicklung von Kernkompetenzen

Das staatliche britische Office of the Qualifications and Examinations Regulator hat einzelne Stufen bei der Erlangung von sechs Kernkompetenzen (Kommunikation, angewandtes Zahlenverständnis, Informationstechnologie, Teamarbeit, Verbesserung des eigenständigen Lernens und Anwendens, Problemlösung) definiert.

Das WSET® Level 2 Certificate bewertet im engeren Sinn keine dieser Kernkompetenzen. Man kann jedoch davon ausgehen, dass es Möglichkeiten für Studenten bietet, bestimmte Kernkompetenzen zu entwickeln, die bei Stellenbewerbungen zum Ausdruck kommen können.

Als Service für Dozenten und Studenten wurden die sechs Kernkompetenzen in einer Übersicht aufgeschlüsselt und an Beispielen aufgezeigt, wo im Verlauf des Studiums für das WSET® Level 2 Intermediate Certificate die Möglichkeit besteht, Kernkompetenzen zu üben und in die Gestaltung von Bewerbungsunterlagen einfließen zu lassen. Beachten Sie aber bitte, dass sich diese Möglichkeiten je nach der Art des Studiums unterscheiden können.

Das WSET® Level 2 Intermediate Certificate deckt nicht alle Anforderungen für die genannten Kernkompetenzen ab. Wir empfehlen daher allen Studenten, die sich in den Kernkompetenzen vervollkommen wollen, sich für eine kompetente Beratung an eine speziell dafür ausgebildete Lehrkraft zu wenden.

Zwei Kernkompetenzen jedoch wurden identifiziert, die im Verlauf dieses Studiengangs gefördert werden können:

- Kommunikation
- Verbesserung des eigenständigen Lernens und Anwendens

Zur Unterstützung von Lehrkräften und Studenten haben wir Leitfäden erstellt, die aufzeigen, welche Kernkompetenzen ein Student besitzen sollte, wenn er das WSET® Level 2 Intermediate Certificate erwerben möchte. Sie finden sich im Handbuch Ihres APP oder auf unserer Website (www.wsetglobal.com).

In diesen Leitfäden werden Möglichkeiten zum Erwerb von Kernkompetenzen aufgezeigt, die sich beim Studium mit dem Unterrichtsmaterial für das WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits ergeben. Lehrkräfte, die mit anderen Methoden unterrichten, halten möglicherweise andere Gelegenheiten zur Entwicklung von Kernkompetenzen bereit.

Weitere Themen

Als wichtige Zielsetzung der Qualifikation für das Level 2 Intermediate Certificate sollen die Kandidaten lernen, welchen Einfluss kulturelle und politische Eigenheiten der jeweiligen Erzeugerländer auf die Produktion von Wein und Spirituosen haben, sowohl für den Inlands- als auch für den internationalen Markt. Dabei sollte ein Bewusstsein für das Verständnis anderer Länder und Kulturen entwickelt werden, insbesondere, aber nicht ausschließlich, innerhalb Europas.

Unit 1 – Weine und Spirituosen weltweit beschäftigt sich insbesondere mit Gesundheitsfragen im Zusammenhang mit Alkoholkonsum. Die Einzelheiten orientieren sich am Grad der Qualifikation.

Aktuelle Informationen

Für die Qualität unserer Ausbildung sind aktuelle Informationen sehr wichtig. Deshalb veröffentlichen wir quartalsweise alle Entwicklungen, die sich auf unseren Lehrplan oder unsere Prüfungen beziehen. Diese Veröffentlichungen sind ein Teil der Registration Packages und damit für APPs und Lehrkräfte kostenlos. Sie können auch abonniert werden, wenden Sie sich für ein Musterexemplar bitte an den PR & Events Manager.

Chancengleichheit

WSET® unterstützt das Prinzip der Chancengleichheit vorbehaltlos. Wir stellen sicher, dass alle Studierenden in allen Qualifikationen fair und gleich behandelt werden. Unsere entsprechenden Vorschriften können beim Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager, WSET® Awards, angefordert werden.

Customer Service Statement

In unserem Customer Service Statement veröffentlichen wir Angaben über Qualität und Umfang der Betreuung, die Kandidaten von WSET® Awards erwarten können. Bitte fordern Sie das Statement beim Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager, WSET® Awards, an.

Sollten Sie tatsächlich einmal Grund zu Beanstandungen haben, bitten wir Sie, zunächst mit dem zuständigen APP Kontakt aufzunehmen. Falls das Problem dort nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an den Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager, WSET® Awards.

Stipendien in Großbritannien

Für Kandidaten, die in der britischen Getränkeindustrie beschäftigt sind, sowie für eine begrenzte Anzahl allgemeiner Kandidaten hat WSET® Awards ein Programm entwickelt, mit dem Kandidaten mit herausragenden Leistungen zum Ablegen der Prüfung an Sponsoren aus der Wirtschaft vermittelt werden, die Stipendien vergeben. Es handelt sich dabei in der Regel um die Ermöglichung von Besuchen in Erzeugungsregionen für Wein oder Spirituosen. In einigen Fällen werden zusätzlich Auswahlgespräche geführt, um geeignete Kandidaten zu bestimmen. Für weitere Informationen und die aktuelle Liste der angebotenen Stipendien wenden Sie sich bitte an June Grant: jgrant@wset.co.uk.

Leider ist WSET® Awards nicht in der Lage, Kandidaten, die unsere Qualifikationen erwerben wollen, Zuschüsse zu geben.

Angestrebte Qualifikation

Das Level 2 Intermediate Certificate ist für Personen gedacht, die im großen Themenbereich Weine und Spirituosen wenig oder keine Vorkenntnisse haben. Die Qualifikation hilft überall dort, wo ein solides, aber einfaches Produktwissen berufliche Fähigkeiten und Kompetenzen untermauern soll, etwa bei Personen in Service oder Verkauf in der Gastronomie, im Vertrieb und im Großhandel. Auch zur allgemeinen Weiterbildung in diesem Thema ist sie geeignet.

Absolventen des WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits sind in der Lage, die Etiketten der wichtigsten Weine und Spirituosen weltweit zu erläutern und eine grundlegende Beratung für angemessene Auswahl und richtigen Service zu leisten. Die Prinzipien des Verkostens und Bewertens von Wein sollen ebenfalls verstanden worden sein.

Qualifikationsstruktur : WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits

Kern-Unit

Unit 1: Weine und Spirituosen weltweit

- 1.1 Bestimmende Faktoren auf den Stil
- 1.2 Traubensorten
- 1.3 Die wichtigsten Wein produzierenden Regionen der Welt
- 1.4 Schaumweine
- 1.5 Süßweine und gespritete Weine
- 1.6 Spirituosen und Liköre
- 1.7 Wissenswertes für Kunden und Mitarbeiter
- 1.8 Die charakteristischen Eigenschaften der wichtigsten Weine weltweit

Qualifikationsinhalte

Nach bestandener Prüfung kann der Kandidat:

- verstehen, welche Faktoren Einfluss auf die wichtigsten Weinstile haben.
- die Eigenschaften der wichtigsten Traubensorten beschreiben
- Stil und Geschmack von Weinen der wichtigsten Traubensorten und Weinregionen aus den Schlüsselbegriffen der Flaschenetiketten herleiten
- anhand der grundlegenden Weinstile die Prinzipien anwenden, nach denen Wein und Speisen kombiniert werden
- das WSET® Systematische Verkosten anwenden, um Weine zu beschreiben
- Auskunft über die gesundheitlichen Aspekte von Wein und Spirituosen geben
- Auskunft und Beratung zur korrekten Lagerung und zum Servieren von Wein und Spirituosen geben.

Einschreibung

Für den Eintritt in das WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits gibt es keine Zulassungsbeschränkungen. Studenten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben, dürfen während des Kurses keine alkoholischen Getränke probieren; dies ist jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis. In gleicher Weise haben auch Studenten, die sich aus gesundheitlichen, religiösen oder anderen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, keine Nachteile bei der Erlangung der Qualifikation zu erwarten.

Zeitlicher Aufwand

Zum Durcharbeiten des gesamten Lehrstoffs sollten Sie mindestens 28 Stunden einplanen, die

sich in der Regel auf die Zeit im Kurs und das Selbststudium aufteilen. Der Kurs sollte mindestens 16 Stunden umfassen.

Weiterführendes Studium

WSET®-Qualifikationen

Das WSET® Level 2 Certificate oder ein gleichwertiger Wissensstand ist Voraussetzung für die Zulassung zum WSET® Level 3 Certificate in Wines and Spirits.

National Vocational Qualifications (NVQs)

Das WSET® Level 2 Certificate vermittelt den Absolventen profunde Kenntnisse, um verschiedene Qualifikationseinheiten der staatlichen britischen NVQs abzulegen. Leitfäden zu den entsprechenden NVQs in den Sektoren Gastronomie und Vertrieb finden sich in den Handbüchern der jeweiligen APPs und auf der WSET®-Website (www.wsetglobal.com).

ELEMENT 1 - BESTIMMENDE FAKTOREN AUF DEN STIL

Lernziele

1. Verständnis für die **Bedingungen**, unter denen der Rebstock einen gesunden Ertrag erbringt, und für die **Umweltfaktoren**, die diese Bedingungen beeinflussen.
2. Verständnis für die Auswirkungen des **Weinbaus** auf Produktionskosten und Stile von Weinen.
3. Verständnis für die Auswirkungen der **Weinbereitung** auf Produktionskosten und Stile von Weinen.
4. Verständnis für die Auswirkungen der **Reifung** auf Produktionskosten und Stile von Weinen.

A	BEDINGUNGEN
Bedingungen	Wärme, Sonnenlicht, Nährstoffe, Wasser
B	UMWELTFAKTOREN
Klima und Wetter	Klima: heiß, gemäßigt, kühl Wetter: Jahrgang, Einfluss des Wetters auf den Jahrgang, Einfluss auf den Weinstil
Boden und Hangneigung	Drainage, Nährstoffe, Wasser, Ausrichtung
C	WEINBAU
Der Weinberg	Schädlinge und Krankheiten, Ernte
D	WEINBEREITUNG
Produktion	Mahlen, Pressen, Gärung, Fasstypen, Temperatur
Stile	rot, rosé, weiß, schäumend, gesprited, süß, lieblich, trocken
E	REIFUNG
Reifung	Fasstypen, Sauerstoffeinfluss, Auswirkungen auf den Geschmack

**ELEMENT 2 -
TRAUBENSORTEN**

Lernziele

1. Kenntnis der **wichtigsten Traubensorten** für die Weinproduktion.
2. Kenntnis der **wichtigsten Regionen**, in denen diese Traubensorten angebaut werden, sowohl für Massen- als auch für Qualitätsweinerzeugung.
3. Beschreibung des **Stils** der Weine, die von diesen Traubensorten in diesen Regionen erzeugt werden.
4. Kenntnis und Beschreibung der gebräuchlichsten **Verschnitte**, die aus diesen Traubensorten erzeugt werden.

Die wichtigsten weißen Sorten

A DIE WICHTIGSTEN REGIONEN	
CHARDONNAY	
Frankreich	Burgund: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
Australien	Hunter Valley, Victoria, Limestone Coast, Adelaide Hills, Margaret River
Neuseeland	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
Kalifornien	Coastal Region, Sonoma, Carneros
Chile	Valle Central, Casablanca
Argentinien	Mendoza
Südafrika	Coastal Region
Billig- und Massenweine	Südostaustralien, Western Cape (Südafrika), Kalifornien, Valle Central (Chile), Vin de Pays d’Oc, Vin de Pays du Val de Loire, Südtalien, Ungarn, Argentinien
Verschnitte	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + lokale Sorten, Chardonnay + Pinot Noir (Schaumweine)
SAUVIGNON BLANC	
Frankreich	Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordeaux Blanc
Neuseeland	Marlborough
Kalifornien	Napa Fumé Blanc
Chile	Casablanca
Südafrika	Coastal Region
Billig- und Massenweine	Vin de Pays du Val de Loire, Vin de Pays d’Oc, Kalifornien, Valle Central (Chile)
Verschnitte	Sauvignon Blanc + Sémillon

Die wichtigsten weißen Sorten Fortsetzung

A	DIE WICHTIGSTEN REGIONEN
RIESLING	
Deutschland	Mosel, Rheingau, Pfalz
Frankreich	Elsass
Australien	Clare Valley, Eden Valley
Neuseeland	Marlborough
Billig- und Massenweine	Deutschland (Verschnitte)
Verschnitte	Verschnitte von Riesling mit anderen aromatischen Sorten

Die wichtigsten roten Sorten

A	DIE WICHTIGSTEN REGIONEN
PINOT NOIR	
Frankreich	Burgund: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
Neuseeland	Martinborough, Marlborough, Central Otago
USA	Kalifornien: Coastal Region, Sonoma, Carneros Oregon
Chile	Valle Central, Casablanca
Südafrika	Coastal Region
Billig- und Massenweine	Chile
Verschnitte	Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (Schaumweine)
CABERNET SAUVIGNON UND MERLOT	
Frankreich	Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, Pomerol
Kalifornien	Napa Valley, Sonoma
Chile	Valle Central, Maipo, Rapel
Argentinien	Mendoza, Cafayate
Australien	Coonawarra, Margaret River
Neuseeland	Hawkes Bay
Südafrika	Stellenbosch
Billig- und Massenweine	Vin de Pays d'Oc, Kalifornien, Valle Central (Chile), Mendoza, Südostaustralien, Western Cape (Südafrika), Bulgarien, Norditalien
Verschnitte	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz

Die wichtigsten roten Sorten Fortsetzung

A DIE WICHTIGSTEN REGIONEN	
SYRAH/SHIRAZ GRENACHE/GARNACHA	
Frankreich	Nördliche Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie Südliche Rhône: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ Name), Châteauneuf-du-Pape
Spanien	Rioja, Navarra
Australien	South Australia: Barossa, McLaren Vale Westliches und mittleres Victoria, New South Wales: Hunter Valley Western Australia
Billig- und Massenweine	Südostaustralien, Côtes du Rhône, Südfrankreich (Fitou, Corbières, Côtes du Roussillon, Languedoc, Minervois), Spanien (La Mancha, Valdepeñas)
Verschnitte	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Shiraz + Viognier

ELEMENT 3 - DIE WICHTIGSTEN WEIN PRODUZIERENDEN REGIONEN DER WELT

Lernziele

1. Beschreibung des Stils der in den jeweiligen **Weinbauregionen** erzeugten Weine und Kenntnis der wichtigsten für die Weinproduktionen verwendeten Traubensorten sowie der Bedeutung üblicher **regionaler Etikettangaben**.
2. Kenntnis der Bedeutung **üblicher Etikettangaben in Bezug auf Qualität oder Stil**.

A	WEINBAUREGIONEN
Frankreich	Burgund: Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent
	Bordeaux: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes
	Rhône: Côte Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Chateauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône
	Loire: Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé
	Elsass
	Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Gamay Weiß: Muscadet, Sémillon, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris
Deutschland	Mosel, Rheingau, Pfalz
Italien	Piemont und Nordwesten: Barolo, Barbaresco
	Venetien und Nordosten: Valpolicella, Soave
	Toskana und Mittelitalien: Chianti Classico, Chianti Rufina, Frascati, Orvieto
	Süditalien: Apulien, Sizilien
	Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo Weiß: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio
Spanien	Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Katalonien, La Mancha, Valdepeñas
	Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Tempranillo, Garnacha
Portugal	Vinho Verde, Douro, Dão, Alentejo
USA	Kalifornien: Coastal Region, Napa, Sonoma, Carneros
	Oregon
	Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Zinfandel

A WEINBAUREGIONEN (Fortsetzung)	
Argentinien	Mendoza, Cafayate
	Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Malbec Weiß: Torrontés
Čhile	Valle Central, Maipo, Rapel, Casablanca
	Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Carmenère
Australien	South Australia, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, westliches und südliches Victoria, Hunter Valley, Western Australia, Margaret River
	Traubensorten von regionaler Bedeutung: Weiß: Semillon
Neuseeland	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
Südafrika	Western Cape, Stellenbosch
	Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Pinotage Weiß: Chenin Blanc

B	ÜBLICHE ETIKETTANGABEN IN BEZUG AUF QUALITÄT ODER STIL
Frankreich	Appellation d'Origine Contrôlée (AC), Vin de Pays, Vin de Table
	Allgemein: rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages
	Burgund und Beaujolais: Premier Cru, Grand Cru, Nouveau
	Bordeaux: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé
	Loire: Sur Lie
	Elsass: Grand Cru
Deutschland	Tafelwein, Landwein, QbA, Prädikatswein, Classic, Selection, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Italien	DOCG, DOC, IGT, Vino da Tavola, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva
Spanien	DOCa, DO, Vino da la Tierra, Vino de Mesa, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Portugal	DOC, Vinho Regional, Vinho de Mesa, tinto, rosado, branco, seco, Reserva
USA	Kalifornien: Coastal Regions
Australien	South Eastern Australia
Südafrika	Coastal
Allgemein	Cuvée, oaked (mit Eichennote), barrel/barrique-fermented/aged (fassvergoren/-gereift), Botrytis/Edelfäule, biologisch, ungeschönt/unfiltriert

**ELEMENT 4
SCHAUMWEINE**

Lernziele

1. Kenntnis der **wichtigsten Länder/Regionen** für die Schaumweinproduktion.
2. Kenntnis der **wichtigsten Rebsorten**, die für die Schaumweinproduktion verwendet werden.
3. Kenntnis der **wichtigsten Etikettangaben** für Schaumweine, sowohl für Massen- als auch für Premium und Qualitätsweine.
4. Beschreibung des **Stils** der Weine mit diesen Etikettangaben.
5. Kenntnis der **Produktionsmethoden**, die für die üblichen Schaumweine verwendet werden.
6. Kenntnis der Bedeutung von Marken auf dem Schaumweinsektor.

A	DIE WICHTIGSTEN LÄNDER/REGIONEN
Frankreich	Champagne, Crémant, Saumur
Spanien	Cava
Deutschland	Sekt
Italien	Asti, Prosecco
Australien	
Neuseeland	
Kalifornien	

B	DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN
Trauben	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat

C	HÄUFIG VERWENDETE ETIKETTANGABEN ZU QUALITÄT ODER STIL
Allgemein	Brut, ohne Jahrgang, Jahrgang, Traditionelle Methode/Méthode Traditionelle/Flaschengärung

D	PRODUKTIONSMETHODEN
Methoden	Flaschengärung, Tankgärung

**ELEMENT 5
SÜSSWEINE UND GESPRITETE WEINE**

Lernziele

1. Kenntnis der **wichtigsten Etikettangaben** für Süßweine und gespritete Weine, sowohl für Massen- als auch für Premium- und Qualitätsweine.
2. Beschreibung des **Stils** der Weine mit diesen Etikettangaben.
3. Kenntnis der **wichtigsten Rebsorten**, die für die Produktion von Süßweinen und gespriteten Weinen verwendet werden.
4. Kenntnis der **Produktionsmethoden**, die für die üblichen Süßweine und gespriteten Weine verwendet werden.
5. Kenntnis der Bedeutung von Marken auf dem Sektor der gespriteten Weine.

A	DIE WICHTIGSTEN ETIKETTANGABEN
Frankreich	Sauternes, Muscat-de-Beaumes-de-Venise
Spanien	Moscatel de Valencia, Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso)
Deutschland	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Portugal	Portwein (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
Ungarn	Tokaji
Australien	Botrytis Semillon, Liqueur Muscat
Massenweine	Ruby Port, Cream Sherry, Valencia

B	DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN
Trauben	Semillon, Muscat, Riesling, Palomino

C	PRODUKTIONSMETHODEN
Sherry	Aufspriten nach der Gärung, Reifung
Port, Vins Doux Naturels	Aufspriten zum Stoppen der Gärung, Reifung
Nichtgespritete Premiumweine	Edelfäule/Botrytis, Eiswein, getrocknete Trauben
Massenweine	Ausfiltern der Hefe, Zugabe von unvergorenem Traubensaft/Traubensaftkonzentrat

**ELEMENT 6
SPIRITUOSEN UND LIKÖRE**

Lernziele

1. Kenntnis der **wichtigsten Etikettangaben** für Spirituosen und Liköre, sowohl für Massen- als auch für Premium- und Qualitätsprodukte.
2. Beschreibung des **Stils** der Spirituosen und Liköre mit diesen Etikettangaben.
3. Kenntnis der **Produktionsmethoden** und **Ausgangsmaterialien**, die für die üblichen Spirituosen und Liköre verwendet werden.
4. Kenntnis der Bedeutung von Marken auf dem Sektor der Spirituosen.

A	DIE WICHTIGSTEN ETIKETTANGABEN
Weinbrand	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanischer Weinbrand, VS, VSOP, XO, Napoleon
Whisky	Scotch: Blended, Malt
	Irish
	American Whiskey: Bourbon, Tennessee, Canadian
Rum	weiß, golden, dunkel
Tequila	Silver/Plata, Golden, Reposado, Añejo
Gin	Distilled, London Dry
Wodka	
Liköre	

B	PRODUKTIONSMETHODEN UND AUSGANGSMATERIALIEN
Allgemein	Brennblase, Kontinuierliche Destillieranlage
Weinbrand	Trauben, Wein, Destillation, Reifung
Whisky	Gemälzte Gerste, anderes Getreide, Umwandlung von Stärke in Zucker, Gärung, Destillation, Reifung
Rum	Zuckerrohr, Melasse, Reifung, Färbung
Tequila	Agave, Umwandlung von Stärke in Zucker, Reifung
Gin	Pflanzliche Zusätze: Wacholder, Koriander, Engelwurz, Zitronenschale Aromatisierungsmethoden: Kalte Extraktion, Destillation
Wodka	Getreide, andere Ausgangsmaterialien (beliebig), Filtration
Liköre	Früchte, Kräuter, Bohnen/Kerne/Nüsse, Milchprodukte süßen, aromatisieren, färben

**ELEMENT 7
WISSENSWERTES FÜR KUNDEN UND MITARBEITER**

Lernziele

1. Auskunft geben zu können über **Stil und Charakter** der wichtigsten Weine und Spirituosen weltweit.
2. Anwenden des Erlernten, um auf Kundenwünsche eingehen und bezüglich Stil, Qualität und Preis beim Kauf von Weinen und Spirituosen kompetente Empfehlungen geben zu können; einschließlich der Fähigkeit, andere Weine in einem ähnlichen Stil benennen zu können.
3. Verständnis für die Prinzipien der **Kombination von Wein und Speisen**.
4. Kunden und Mitarbeitern Empfehlungen zum **Lagern und Servieren** von Weinen und Spirituosen geben zu können.
5. Erkennen von **häufigen Weinfehlern**.
6. Verständnis für die **sozialen, gesundheitlichen, gesetzlichen und Sicherheitsaspekte**, die mit dem Konsum von Wein und Spirituosen zusammenhängen.

A	STIL UND CHARAKTER
Beschreibung mittels des WSET® Systematischen Verkostens	Aussehen, Nase, Gaumen, Gesamteindruck

B	KOMBINATION VON WEIN UND SPEISEN
Wein	Geschmacksintensität, Geschmackseigenschaften, Körper, Säure, Tannine, Süße
Speisen	Geschmacksintensität, Geschmackseigenschaften, sauer, süß, salzig, würzig, geräuchert, Reichhaltigkeit, fett bzw. ölig

C	LAGERN UND SERVIEREN
Lagerung	optimale Bedingungen, Auswirkungen von schlechter Lagerung
Servieren	Abfolge beim Servieren, Serviertemperatur, Entkorken und Dekantieren, Gläser und Zubehör
Weinauswahl	Kundengeschmack, Preis, Anlass, Anforderungen des Veranstalters

D	HÄUFIGE WEINFEHLER
Weinfehler	Korkengeschmack, oxidiert, verdorben

E	SOZIALE, GESUNDHEITLICHE, GESETZLICHE UND SICHERHEITSASPEKTE
Soziale Verantwortung	Verantwortungsbewusster Konsum von Alkohol

**ELEMENT 8 -
DIE CHARAKTERISTISCHEN EIGENSCHAFTEN DER WICHTIGSTEN WEINE WELTWEIT**
Lernziele

1. Verständnis der **wichtigsten Voraussetzungen und Elemente** des WSET® Systematischen Verkostens (Intermediate).
2. Erkennen der **wichtigsten Eigenschaften** der Weine nach ihren Etikettangaben in Bezug auf Region, Traubensorte, Stil und Qualität durch die Anwendung des WSET® Systematischen Verkostens (Intermediate).

WSET® LEVEL 2 SYSTEMATISCHES VERKOSTEN (INTERMEDIATE)		
Aussehen	Klarheit	klar – trüb
	Intensität	blass – mittel – tief
	Farbe	weiß: zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb rosé: hellrosa – orange rot: purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot
Nase	Beschaffenheit	sauber – unsauber
	Intensität	leicht – mittel – ausgeprägt
	Aroma	fruchtig – blumig – würzig – pflanzlich – Eichenote – andere
Gaumen	Süße	trocken – halbtrocken – lieblich – süß
	Säure	gering – mittel – hoch
	Tannin	gering – mittel – hoch
	Körper	leicht – mittel – voll
	Geschmack	fruchtig – blumig – würzig – pflanzlich – Eichenote – andere
	Abgang	kurz – mittel – lang
Gesamteindruck	Qualität	schwach – annehmbar – gut – sehr gut – hervorragend

WEINE UND SPIRITUOSEN		
ALLGEMEIN	Rot	Beliebiger preisgünstiger, in großen Mengen erzeugter roter Markenwein Beliebiger körperreicher, in Eiche ausgebauter Premium-Rotwein aus der Neuen Welt (nicht von einer in Element 2 genannten Traubensorte bereitet, z.B. Zinfandel) Beliebiger Premium-Cabernet-Sauvignon aus der Neuen Welt Beliebiger Premium-Pinot-Noir aus der Neuen Welt Beliebiger preisgünstiger, in großen Mengen erzeugter Merlot aus der Neuen Welt
	Rosé	Beliebiger trockener Roséwein (z.B. Navarra Rosado oder Tavel)
	Weiß	Beliebiger nichtaromatischer Weißwein ohne Eichennote (z.B. Soave, italienischer Pinot Grigio) Beliebiger aromatischer Weißwein ohne Eichennote (z.B. Gewürztraminer, Torrontes) Beliebiger preisgünstiger, in großen Mengen erzeugter Chardonnay Beliebiger in Eiche vergorener Chardonnay aus der Neuen Welt Beliebiger trockener Weißwein mit Eichennote (kein Chardonnay, z.B. Fumé Blanc oder Chenin Blanc mit Holzausbau) Beliebiger Dessertwein ohne Edelfäule (z.B. Vin Doux Naturel) Beliebiger lieblicher oder süßer Weißwein (z.B. süßer Vouvray oder Tokaji)
WEINE UND SPIRITUOSEN EINZELNER REGIONEN		
BORDEAUX	Rot	Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé (Haut-Médoc/Pauillac/Margaux)
	Weiß	Sauternes
BURGUND	Rot	Côte d'Or Commune oder Premier Cru Beaujolais oder Beaujolais Villages
	Weiß	Chablis Premier Cru Côte d'Or Commune oder Premier Cru
ELSASS	Weiß	Gewurtztraminer
LOIRE	Weiß	Sancerre oder Pouilly-Fumé Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie
RHÔNE-TAL	Rot	Côtes du Rhône oder Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Syrah von der nördlichen Rhône
DEUTSCHLAND	Weiß	Mosel Einzellage Riesling Kabinett oder Spätlese
ITALIEN	Rot	Barolo Valpolicella Chianti Classico Riserva

WEINE UND SPIRITUOSEN EINZELNER REGIONEN Fortsetzung		
AUSTRALIEN	Rot	Premium Barossa Shiraz
	Weiß	Clare Valley/Eden Valley Riesling
NEUSEELAND	Weiß	Marlborough Sauvignon Blanc
SCHAUMWEINE		Champagner ohne Jahrgangsangabe Cava Prosecco oder Asti Beliebiger Schaumwein aus der Neuen Welt mit Flaschengärung
GESPRITETE WEINE	Portwein	LBV
	Sherry	Fino
SPIRITUOSEN		Neutraler weißer Rum oder Wodka London Dry Gin Cognac VSOP Scotch Whisky

1. Art der Prüfung

Die Prüfung zum Level 2 Certificate besteht aus einem von WSET® Awards vorgegebenen Fragebogen mit 50 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb einer Stunde beantwortet werden müssen.

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

Zum erfolgreichen Bestehen müssen mindestens 55% aller Fragen richtig beantwortet werden. Die Möglichkeit, Prüfungen lediglich durch Vorlage eines Attests aus Krankheitsgründen als bestanden zu werten, ohne sie tatsächlich abgelegt zu haben (sog. Aegrotat), besteht bei WSET® Awards nicht. Alle Anforderungen für das Erreichen einer Qualifikation müssen vollständig erfüllt sein.

2. Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von den vom WSET® anerkannten Ausbildungs- und Prüfungscentern (APPs) durchgeführt. Die Durchführung richtet sich nach dem Operating Handbook, das an alle APPs herausgegeben wird.

3. Ergebnisse und Zertifikate

Die Prüfungen werden von WSET® Awards ausgewertet.

Eine Liste mit den Ergebnissen aller Kandidaten wird dem jeweiligen Kursanbieter (APP) ausgehändigt, dieser teilt dem einzelnen Kandidaten sein Ergebnis mit.

Die Zertifikate werden den erfolgreichen Kandidaten vom Kursanbieter (APP) ausgehändigt.

Die Zeitspanne für Ergebnisse und Zertifikatsüberreichung beträgt 1 Woche nach Erhal der vollständigen Prüfungsunterlagen.

4. Die Prüfung zum WSET® Level 2 Certificate

Die Prüfungsunterlagen zum Level 2 Certificate bestehen aus 50 Multiple-Choice-Fragen. Zu jeder Frage gibt es nur eine richtige Antwort, die auf dem EDV-lesbaren Antwortblatt zu markieren ist. Der Prüfungsleiter gibt am Tag der Prüfung alle notwendigen Erläuterungen zum Ausfüllen der Antwortblätter. Jede Multiple-Choice-Frage entspricht einem Punkt; für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge.

Die Prüfungsunterlagen zum WSET® Level 2 Certificate wurden sorgfältig auf die Gewichtung der einzelnen Themenblöcke (Elemente) abgestimmt. Eine Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse findet sich in der Tabelle auf S. 23.

Unit 1 – Multiple-Choice-Test

Die Multiple-Choice-Fragebögen wurden sorgfältig auf die Gewichtung der einzelnen Themenblöcke (Elemente) des Lehrplans abgestimmt. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Verteilung der Fragen

ELEMENT	THEMA	ANZAHL DER FRAGEN
Bestimmende Faktoren auf den Stil	Bedingungen	6
	Umweltfaktoren	
	Weinbau	
	Weinbereitung	
	Reifung	
Traubensorten	Chardonnay	8
	Sauvignon Blanc	
	Riesling	
	Pinot Noir	
	Cabernet Sauvignon und Merlot	
	Shiraz/Syrah und Grenache/Garnacha	
Die wichtigsten Wein produzierenden Regionen der Welt	Frankreich	16
	Deutschland	
	Italien	
	Spanien	
	Portugal	
	USA	
	Argentinien	
	Chile	
	Australien	
	Neuseeland	
	Südafrika	
	Übliche Etikettangaben in Bezug auf Qualität oder Stil	
Schaumweine	Die wichtigsten Etikettangaben	3
	Produktionsmethoden	
Süßweine und gespritete Weine	Die wichtigsten Etikettangaben	3
	Produktionsmethoden	
Spirituosen und Liköre	Die wichtigsten Etikettangaben	4
	Produktionsmethoden und Ausgangsmaterialien	
Wissenswertes für Kunden und Mitarbeiter	Stilcharakteristika, Verkauf, Service und häufige Weinfehler	4
	Prinzipien zum Kombinieren von Wein und Speisen	
	Soziale, gesundheitliche, gesetzliche und Sicherheitsaspekte	
	Sicherheitsaspekte	
Die charakteristischen Eigenschaften der wichtigsten Weine weltweit	Systematisches Verkosten	6
Fragen gesamt		50

**Beispiele für Prüfungsfragen
zum Level 2 Certificate**

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine Unterlagen von früheren Prüfungen zum Level 2 Certificate. Um Studenten einen Eindruck von der Art der Fragen zu vermitteln, die gestellt werden könnten, sind hier einige Beispiele angeführt, mit den dazugehörigen Antworten im Anschluss. Die Prüfung besteht aus 50 Fragen ähnlicher Art.

1. Im Vergleich zu Rotweinen werden Weißweine generell vergoren bei

- a) entweder höheren oder niedrigeren Temperaturen
- b) gleicher Temperatur
- c) höheren Temperaturen
- d) niedrigeren Temperaturen

2. Welche Traubensorte kann sowohl in Deutschland als auch Australien Weißweine von hoher Qualität hervorbringen?

- a) Merlot
- b) Semillon
- c) Shiraz
- d) Riesling

3. Die Traubensorte Pinotage wird hauptsächlich verwendet für

- a) Südafrikanische Rotweine
- b) Portugiesische gespritete Weine
- c) Australische Weißweine
- d) Kalifornische Roséweine

4. Welche der folgenden Bezeichnungen zeigt an, dass ein Wein eine Zeit lang in Eiche ausgebaut worden ist?

- a) Chenin Blanc
- b) Classico
- c) Côtes du Rhone
- d) Crianza

5. Tawny Port ist

- a) goldfarben mit Hefearomen
- b) tannin- und säurereich
- c) süß, mit nussigen Aromen
- d) schäumend und trocken im Stil

Antworten zu den Beispielfragen:

- 1) d.
- 2) d.
- 3) a.
- 4) d.
- 5) c.

1. Zulassungsanforderungen

1.1 Voraussetzungen

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 Erziehungsberechtigten vorlegen.

1.1.2 Die Teilnahme an der Prüfung zum WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits wird nicht an irgendwelche anderen 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, dürfen während des Kurses keine alkoholischen Getränke probieren; dies ist jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis. In gleicher Weise

haben auch Studenten, die sich aus gesundheitlichen, religiösen oder anderen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, keine Nachteile bei der Erlangung der Qualifikation zu erwarten.

1.2 Empfohlene Vorkenntnisse

1.2.1 Von den Kandidaten werden keine Vorkenntnisse oder Erfahrungen im Umgang mit alkoholischen Getränken verlangt.

1.2.2 Die typischen Anforderungen an Lese- und Schreibfähigkeit sowie Zahlenverständnis, die für die Prüfung benötigt werden, sind wie folgt:

Lese- und Schreibfähigkeit: Level 2 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertig

Zahlenverständnis: Level 2 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertig

2. Form und Ergebnisse

2.1 Die Prüfung zum Level 2 Intermediate Certificate dauert 60 Minuten und besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel beantwortet werden müssen. Pro Frage wird ein Punkt gewertet.

Die Gewichtung der Prüfungsergebnisse ist wie folgt:

Gesamtnote 85 % oder besser	Bestanden mit Auszeichnung (Pass with Distinction)
Gesamtnote zwischen 70% und 84%	Sehr gut bestanden (Pass with Merit)
Gesamtnote zwischen 55% und 69%	Bestanden (Pass)
Gesamtnote zwischen 45% und 54%	Nicht bestanden (Fail)
Gesamtnote unter 44%	Ungenügend (Fail unclassified)

2.2 Die Ergebnisse sowie die Zertifikate für erfolgreiche Kandidaten werden innerhalb von 1 Woche nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen den jeweiligen Ausbildungszentren (APPs) zugestellt.

3. Ausnahmen

Prüfungskandidaten, für die aufgrund bestimmter Bedürfnisse, die von unabhängiger Seite schriftlich bestätigt sind, besondere Umstände vorliegen, wenden sich bitte umgehend an den Prüfungsleiter ihres Ausbildungs- und Prüfungscenters. Weitere Unterstützung erhalten Prüfungsleiter und Kandidaten nach Bedarf von WSET® Awards. Nach den Richtlinien von WSET® Awards dürfen solche Kandidaten in den Prüfungen nicht benachteiligt werden.

Es liegt in der Verantwortung der Kandidaten, ihr Ausbildungs- und Prüfungscenter vor jeder Prüfung vom Vorliegen besonderer Umstände in Kenntnis zu setzen.

4. Prüfungswiederholung

Sollte ein Kandidat eine Prüfung nicht bestanden haben, kann er eine Wiederholung beantragen. Jede Prüfung kann beliebig oft wiederholt werden.

Die Wiederholung einer bereits bestandenen Prüfung zur Verbesserung des Ergebnisses ist nicht erlaubt.

5. Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung

5.1 Mit der Anmeldung zur Prüfung erkennt der Kandidat folgende Bedingungen an:

- Die Prüfung muss in maximal einer Stunde abgelegt werden.
- Es dürfen keine wie auch immer gearteten Hilfsmittel außer den gestellten Frage- und Antwortbögen verwendet werden.
- Jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten ist zu unterlassen.
- 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, die nach dem angesetzten Prüfungsbeginn verspätet erscheinen, kann das Betreten des Raums erlaubt werden, sofern nicht andere Prüfungsteilnehmer dadurch gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen des Prüfungsleiters.
- Die Kandidaten dürfen den Raum frühestens nach der Hälfte der Prüfungszeit verlassen.
- Kandidaten, die die Prüfung vorzeitig beendet haben, dürfen den Prüfungsraum verlassen, sofern nicht andere Kandidaten dadurch gestört werden. Ein erneutes Eintreten danach ist nicht mehr zulässig.
- Prüfungsleiter sind 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 einen eventuellen Ausschluss von weiteren Prüfungen entscheidet.

6. Prüfungsrückfragen

Rückfragen, die die Ergebnisse einer Prüfung zum WSET® Level 2 Intermediate Certificate betreffen, müssen innerhalb von 20 WERKTAGEN nach Bekanntgabe der Ergebnisse von WSET® Awards an das Ausbildungs- und Prüfungscenter (APP) schriftlich an den Administrations Manager gerichtet werden. Falls erforderlich, werden dem Kandidaten Unterlagen für das formelle Verfahren für Rückmeldung, Anfrage und Einspruch (sog. feedback, enquiry and appeals process) zugesandt.

7. WSET® Awards behält sich vor, diese Prüfungsvorschriften jederzeit erweitern oder abändern zu können.

WSET® Kontakte

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

Eine Liste der Ausbildungs- und Prüfungscenter
(*Approved Programme Providers*,
APPs) in Ihrer Nähe, wo Sie Kurse
absolvieren und eine Prüfung ablegen
können, finden Sie auf der WSET® Website:

www.wsetglobal.com

Die Möglichkeit, Studienmaterial,
Geschenkgutscheine oder Bücher zu
bestellen, finden Sie auf der WSET®
Website: **www.wsetglobal.com**

oder kontaktieren Sie **WSET® Sales**

Tel.: +44 (0)20 7089 3842

Fax: +44 (0)20 7089 3847

E-Mail: sales@wset.co.uk

Um das *APP Registration Pack*, eine Kopie
unserer *Equal Opportunity Policy* oder
unseres *Customer Service Statement* zu
erhalten, wenden Sie sich an:

John Townley

Tel.: +44 (0)20 7089 3843

E-Mail: jtownley@wset.co.uk

Um Informationen über Stipendien innerhalb
Großbritanniens zu bekommen, wenden Sie
sich an:

June Grant

E-Mail: jgrant@wset.co.uk

Für weitere Informationen wenden Sie
sich an: **WSET® Awards**

Tel.: +44 (0)20 7089 3840

Fax: +44 (0)20 7089 3846

E-Mail: awards@wset.co.uk

Website: **www.wsetglobal.com**

WSET® ist folgenden **CORPORATE PATRONS**
dankbar für ihre grosszügige Förderung der
Weiterbildung und Qualifikation im Umgang mit
Weinen und Spirituosen.