



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

WSET®-Qualifikation  
Level 1, Spirituosen

*Spezifikation*





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# *Spezifikation*

---

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

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016  
Issue 1 in English 2016  
Issue 1.1 in English (minor amendments) 2017  
Issue 1.2 in English (minor amendments) 2020

German translation © Wine & Spirit Education Trust 2017  
Issue 1.1 translated into German 2017  
Issue 1.2 translated into German 2020

© Wine & Spirit Education Trust 2016  
1. Ausgabe auf Englisch 2016  
Ausgabe 1.1 auf Englisch (geringfügige Nachträge) 2017  
Ausgabe 1.2 auf Englisch (geringfügige Nachträge) 2020

Deutsche Übersetzung © Wine & Spirit Education Trust 2017  
Ausgabe 1.1 ins Deutsche übersetzt 2017  
Ausgabe 1.2 ins Deutsche übersetzt 2020

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  
Fachliche Redaktion: Arthur Nägele MSE  
Gestaltung: Paul Barrett  
Herstellung: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

# Inhalt

Einführung	1
<b>1</b> Einführung in die WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen	2
<b>2</b> Lernziele	3
<b>3</b> Empfohlene Verkostungen	7
<b>4</b> Prüfungsablauf	8
<b>5</b> Muster-Prüfungsfragen	9
<b>6</b> Prüfungsvorschriften	10
<b>7</b> WSET-Qualifikationen	13
<b>8</b> WSET Awards	14



# Einführung

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

Der größte Teil des Dokuments bietet eine detaillierte Beschreibung der Lernziele der WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen.

Kursanbieter sollten ihr Lehrprogramm und Prüfungskandidaten ihr Studium darauf abstimmen, 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, Spirituosen

## Ziele der Qualifikation

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

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

## Qualifikationsstruktur

### Lernziele

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

<b>Lernziel 1</b>	Die wichtigsten Produktionsprozesse und Destillationsapparate für die Herstellung von Spirituosen aufzählen und deren Zweck angeben.
<b>Lernziel 2</b>	Die wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen benennen und ihre wesentlichen Eigenschaften angeben.
<b>Lernziel 3</b>	Die üblichen Hilfsmittel und die Prinzipien kennen und verstehen, die für die Lagerung und den Service von Spirituosen gebraucht werden.

## Einschreibung

Für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen, 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 trinken, 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) und Guided Learning Hours (GLH)

Die Total Qualification Time (Gesamtzeit für die Qualifikation, 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 Guided Learning Hours (angeleiteten Unterrichtsstunden, 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, Spirituosen, beträgt 6 Stunden, alle als GLH, worin auch die 45 Minuten für die Prüfung enthalten sind.

## Empfohlene weiterführende Studien

Die WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen, oder ein gleichwertiger Wissensstand wird für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, empfohlen.



# 2

## Lernziele

### Lernziel 1

**Die wichtigsten Produktionsprozesse und Destillationsapparate für die Herstellung von Spirituosen aufzählen und deren Zweck angeben.**

#### Bewertungskriterien

- 1 Die vier wesentlichen Schritte bei der Herstellung von Spirituosen aufzählen und deren Zweck angeben.
- 2 Die beiden Typen von Destillationsapparaten identifizieren und angeben, wie sie verwendet werden und welchen Stil von Spirituosen sie erzeugen können.
- 3 Die Produktionsprozesse identifizieren, die den Geschmack, die Süße und die Farbe einer Spirituose beeinflussen.

#### Bereiche

##### Bereich 1: Vier wesentliche Schritte

<b>Vier wesentliche Schritte</b>	1 Verarbeitung des Rohmaterials
	2 Gärung
	3 Destillation
	4 Nach der Destillation

##### Bereich 2: Typen von Destillationsapparaten

<b>Brennblase</b>	Destillation in Chargen Spirituosen mit geringerer Stärke = ausgeprägte Geschmacksintensität
<b>Kolonnenanlage</b>	Kontinuierliche Destillation Geringere Stärke = ausgeprägte Geschmacksintensität Spirituosen mit höherer Stärke = verhaltene oder neutrale Geschmacksintensität

##### Bereich 3: Produktionsprozesse, die Geschmack, Süße und Farbe beeinflussen

<b>Geschmack</b>	Rohmaterial, Gärung, Destillationsstärke, ungerieft, Eichenfassreifung (neue und alte Eiche), Verschneiden (Konstanz und Komplexität), erneute Destillation, Mazeration, Zugabe von natürlichen/künstlichen Aromen, Verdünnen mit reinem Wasser
<b>Süße</b>	Zugabe von Zucker
<b>Farbe</b>	Eiche, Zuckerkulör, andere natürliche und künstliche Farben

## Lernziel 2

**Die wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen benennen und ihre wesentlichen Eigenschaften angeben.**

### Bewertungskriterien

- 1 Die wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen benennen und deren hauptsächliche Geschmackseigenschaften angeben.
- 2 Die Rohmaterialien für die wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen angeben.
- 3 Die hauptsächlichen Produktionsprozesse identifizieren, die einen wesentlichen Einfluss auf die Eigenschaften der wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen haben können.
- 4 Die Bedeutung wichtiger Etikettbegriffe für die wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen angeben.

### Bereiche

<b>Bereiche 1, 2, 3 und 4: Die wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen</b>	
<b>WEINBRAND</b>	
Typ	Cognac
Rohmaterial	Trauben
Hauptsächliche Produktionsprozesse	Trauben müssen aus einem bestimmten Gebiet stammen, doppelte Destillation in Brennblasen, Mindestreifung zwei Jahre, oft gesüßt
Wichtige Etikettbegriffe	VS (Mindestalter zwei Jahre), VSOP (Mindestalter vier Jahre), XO
<b>WODKA</b>	
Rohmaterial	Beliebiges Rohmaterial (traditionell sind Getreide und Kartoffeln)
Hauptsächliche Produktionsprozesse	Auf 95 oder 96 Vol.-% destilliert, ungerieft
<b>WHISKY/WHISKEY</b>	
Hauptsächliche Produktionsprozesse	Umwandlung der Gerste, Mälzen
<b>Schottland</b>	
Typ	Single Malt Scotch Whisky
Rohmaterial	Gerste
Hauptsächliche Produktionsprozesse	Destillation in Brennblasen, Mindestreifung drei Jahre, muss in Schottland destilliert und gereift werden, Torf (optional)
Wichtige Etikettbegriffe	Single, Malt Whisky
Typ	Blended Scotch Whisky
Rohmaterial	Gerste und anderes Getreide
Hauptsächliche Produktionsprozesse	Verschnitt von Malt und Grain Whisky, Mindestreifung drei Jahre, muss in Schottland destilliert und gereift werden
Wichtige Etikettbegriffe	Blended Whisky

USA	
<b>Typ</b>	Bourbon
<b>Rohmaterial</b>	Mindestens 51% Mais sowie anderes Getreide
<b>Hauptsächliche Produktionsprozesse</b>	Neue Eichenfässer, kann überall in den USA erzeugt werden, Kentucky steht an erster Stelle bei der Produktion
<b>Wichtige Etikettbegriffe</b>	Bourbon
<b>Typ</b>	Tennessee
<b>Rohmaterial</b>	Mindestens 51% Mais sowie anderes Getreide
<b>Hauptsächliche Produktionsprozesse</b>	Kann nur in Tennessee destilliert und gereift werden, neue Eichenfässer, Holzkohlefiltration
<b>Wichtige Etikettbegriffe</b>	Tennessee
<b>Typ</b>	Rye
<b>Rohmaterial</b>	Mindestens 51% Roggen sowie anderes Getreide
<b>Hauptsächliche Produktionsschritte</b>	Neue Eichenfässer, kann überall in den USA erzeugt werden
<b>Wichtige Etikettbegriffe</b>	Rye
Andere Whiskys	
<b>Typen</b>	Irland, Kanada, Japan
KARIBISCHER RUM	
<b>Rohmaterialien</b>	Zuckerrohrsaft, Melasse
<b>Hauptsächliche Produktionsprozesse</b>	Gärung, Rum aus Brennblasen, Rum aus Kolonnenanlagen, Verschneiden, Färben, Süßen
TEQUILA	
<b>Rohmaterial</b>	Blaue Agave
<b>Hauptsächliche Produktionsprozesse</b>	Die blaue Agave muss aus einem bestimmten Gebiet kommen, Umwandlung durch Garen, typischerweise auf geringe Stärke destilliert
<b>Wichtige Etikettbegriffe</b>	Tequila, Tequila 100% Agave <i>Blanco/silver, oro/joven/gold, reposado, añejo</i>
AROMATISIERTE SPIRITUOSEN	
<b>Typen</b>	Spiced Rum, aromatisierter Wodka, Gin, Liköre
<b>Hauptsächliche Produktionsprozesse</b>	Wacholder muss der vorherrschende Geschmack in Gin sein Liköre müssen gesüßt werden und sind oft auch gefärbt Liköre können aus neutralen oder ausdrucksstarken Spirituosen erzeugt werden

## Lernziel 3

Die üblichen Hilfsmittel und die Prinzipien kennen und verstehen, die für die Lagerung und den Service von Spirituosen gebraucht werden.

### Bewertungskriterien

- 1 Das richtige Vorgehen bei der Lagerung von Spirituosen kennen.
- 2 Die wichtigsten Zutaten für die Zubereitung von Cocktails benennen.
- 3 Die üblichen Hilfsmittel und Gläser identifizieren, die für den Service von Spirituosen verwendet werden.
- 4 Die vier Faktoren angeben, die beim Zubereiten eines ausgewogenen Cocktails zu beachten sind.

### Bereiche

<b>Bereich 1: Lagerung</b>	
Lagerung	Ideale Bedingungen, Auswirkungen schlechter Lagerung
<b>Bereich 2: Wichtige Cocktailzutaten</b>	
Wichtige Cocktailzutaten	Frische Fruchtsäfte, Zuckersirup/Läuterzucker, Cocktail Bitter
<b>Bereich 3: Übliche Hilfsmittel und Gläser</b>	
Equipment	Barmaß (Jigger), Flaschenausgießer (pouder), Barstößel (muddler), zweiteiliger Shaker (Boston Shaker), Hawthorne Strainer, Teesieb (fine strainer), Rührglas (mixing glass), Barlöffel (bar spoon), Barsieb (Julep Strainer)
Gläser	Cocktail- oder Martiniglas, Margaritaglas, Tumbler oder Old Fashioned, Highball- oder Collinsglas, Shotglas oder Schnapsglas
<b>Bereich 4: Ausgewogene Cocktails</b>	
Vier Faktoren	Stark, schwach, bitter/sauer, süß

# 3

## Empfohlene Verkostungen

Den Kandidaten wird empfohlen, während ihres Studiums mindestens neun Proben zu verkosten. Alle Proben sollten mustergültige Vertreter ihrer Kategorie und ihres Stils sein. Die folgende Liste wurde in der Reihenfolge der Behandlung im Unterricht zusammengestellt.

- Wodka
- VS Cognac
- VSOP Cognac (innerhalb der Kategorie lang gereift) oder XO Cognac
- Blended Scotch Whisky
- Straight Bourbon
- Farbloser Rum
- In Eiche gereifter Rum
- Blanco Tequila 100% Agave
- London Dry Gin (optional ein zweiter Gin)
- Ein Likör (optional)

### WSET Level 1 Systematisches Verkosten von Spirituosen®

OPTISCHER EINDRUCK	
<b>Farbe</b>	farblos – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – braun rosa – rot – orange – gelb – grün – blau – violett – schwarz
GERUCH	
<b>Intensität</b>	neutral – verhalten – mittel – ausgeprägt
<b>Aromausprägung</b>	z.B. fruchtig, floral, pflanzlich, Getreide, Gewürze, Kräuter, Eiche
GESCHMACK	
<b>Geschmacksausprägung</b>	z.B. fruchtig, floral, pflanzlich, Getreide, Gewürze, Kräuter, Eiche
<b>Andere Eindrücke</b>	z.B. Zuckergehalt, Textur
<b>Abgang</b>	kurz – mittel – lang neutral – einfach – gewisse Komplexität – sehr komplex

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016

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

# 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, Spirituosen, 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, Spirituosen

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

Lernziel	Multiple-Choice-Fragen (1 Punkt pro Frage)
1	5
2	20
3	5
	<b>30 Punkte</b>

### Bekanntgabe der Ergebnisse

Die Prüfungsergebnisse werden von WSET Awards wie folgt bekannt gegeben:

- WSET Awards übermittelt eine elektronische Liste mit den Prüfungsergebnissen aller Kandidaten an den Kursanbieter (APP), damit dieser seinen Kandidaten ihre Ergebnisse mitteilen kann. Diese Ergebnisliste wird innerhalb von zwei Wochen nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen bei WSET Awards herausgegeben.
- 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, Spirituosen. 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 Durch welchen der folgenden Vorgänge wird Alkohol hervorgebracht?**

- a Destillation
- b Gärung
- c Umwandlung
- d Eichenfassreifung

**2 Was ist das Mindestalter eines Cognacs?**

- a 2 Jahre
- b 4 Jahre
- c 6 Jahre
- d 8 Jahre

**3 Aus welchem Rohmaterial wird Tequila erzeugt?**

- a Kartoffeln
- b Gerste
- c Agave
- d Zuckerrohr

**4 Welches der folgenden Länder/Gebiete hat einen guten Ruf für die Produktion von Whisky?**

- a Mexiko
- b Frankreich
- c Karibik
- d Japan

**5 Wie nennt man das unten abgebildete Barwerkzeug?**

- a Hawthorne Strainer
- b Teesieb
- c Barsieb (Julep Strainer)
- d Barmaß (Jigger)



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

**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, Spirituosen, 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 trinken, dürfen während des Kurses keine alkoholischen Getränke verkosten; 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, Spirituosen, 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 für erfolgreiche Kandidaten werden innerhalb von zwei Wochen nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen den jeweiligen Kursanbietern (APPs) zugestellt.
- 2.3** Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:

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

### 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, Ergebnisüberprüfung 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. Das ausgefüllte Formular muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr innerhalb von sechs Wochen nach Prüfungsdatum an WSET Awards gesandt werden. Anfragen außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht berücksichtigt. WSET Awards antwortet auf Rückfragen und Wünsche nach Ergebnisüberprüfungen innerhalb von zwei Wochen nach Erhalt.
- 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 Enquiry Application Form* – aushändigen lassen. Es muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr spätestens innerhalb von zehn Arbeitstagen nach dem Bescheid über die Ergebnisüberprüfung ausgefüllt an WSET Awards geschickt werden. Einsprüche außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht bearbeitet. WSET Awards antwortet auf Einsprüche innerhalb von zwei Wochen nach Erhalt.

## 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 Spirituosen auch Sake 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, Weinservice  
WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen  
WSET-Qualifikation Level 1, Sake

WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen (600/1507/X)  
WSET-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen (600/1508/1)

WSET-Qualifikation Level 3, Weine (601/6352/5)  
WSET-Qualifikation Level 3, Sake

WSET-Diplom Level 4, Weine und Spirituosen

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, die vom WSET anerkannt sind, liegen in der alleinigen Verantwortlichkeit 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.

## 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 *APP Administration Team* unter [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk) an.

Sollten Sie tatsächlich einmal Grund zu Beanstandungen haben, bitten wir Sie, zunächst mit dem APP Kontakt aufzunehmen. Falls das Problem dort nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an das *APP Administration Team* unter [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

## 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@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

**Ausgabe 1.2**