

CHAMPAGNE- WEINE VERSTEHEN UND EMPFEHLEN





INHALT

1. Einführung

2. Präsentation der Schulung „Champagne-Spezialist: Champagne-Weine verstehen und empfehlen“:

- a. Für wen ist diese Zertifizierung gedacht?
- b. Ziele,
- c. Voraussetzungen
- d. Inhalt der Schulung

3. Liste der empfohlenen Champagner Weinprofile für die Verkostungen

4. Modalitäten der Bewertung

5. Richtlinien für die Bewertung

- a. Teilnahmebedingungen
- b. Format der Prüfungen und Ergebnisse
- c. Besondere Bedingungen
- d. Wiederholung der Prüfung
- e. Durchführung der Prüfung und Voraussetzungen

6. Beschwerden

7. Zufriedenheit der Kandidaten

8. Rechte des Comité Champagne

1 . EINFÜHRUNG

Das Comité Champagne erhielt von den Champagne-Winzern und Häusern den Auftrag, die Ursprungsbezeichnung Champagne zu repräsentieren, zu verteidigen und aufzuwerten.

Seit über 80 Jahren unternimmt das Comité Champagne Bildungsaktivitäten.

Denn die Verbreitung dessen, was den Wert und die Einzigartigkeit der Champagne ausmacht, ist eine unserer grundlegenden Aufgaben.

Da unsere Inhalte das Ergebnis eines Konsenses zwischen allen Champenois sind, ist die Teilnahme an unseren Schulungen die Garantie für eine ganzheitliche Sicht auf die Champagne.

Das Zertifikat Champagne-Spezialist: Champagne-Weine verstehen und empfehlen bescheinigt die Kompetenz auf dem Gebiet der Champagnerweine.

Durch den Erwerb dieses Zertifikats, das auf dem Lebenslauf oder anderen Medien erscheinen kann, können die während der Ausbildung erworbenen Kompetenzen hervorgehoben werden. Die Bekundung dieses Interesses kann darüber hinaus von den Arbeitgebern geschätzt und aufgewertet werden.

Dieses Dokument, das sich an Lernende und Ausbildungspartnerzentren richtet, enthält die notwendigen Informationen über die Zertifizierung « Champagne-Spezialist: Champagne-Weine verstehen und empfehlen ». Es stellt die Ziele und den Inhalt der Ausbildung sowie die Bewertungsmodalitäten vor.

2 . VORSTELLUNG DES KURSES

„CHAMPAGNE-SPEZIALIST: CHAMPAGNE-WEINE VERSTEHEN UND EMPFEHLEN“

a. Für wen ist diese Zertifizierung gedacht?

- Insbesondere für Weinhändler, Sommeliers, Restaurantfachleute, Fachleute aus dem Lebensmitteleinzelhandel, Führungskräfte, Einkäufer oder Vertriebsmitarbeiter aus der Wein- und Spirituosenindustrie, Fachleute aus der Weinbranche, Fachleute aus dem Bereich Weintourismus, Weinjournalisten, Importeure, Weinausbilder, Studenten aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe und der Welt des Luxus,
- Sowie allgemein an alle Personen, die Fachwissen im Bereich der Beratung zu Champagnerweinen erhalten möchten.

b. Lernziele der Qualifikation:

- Die Etiketten von Champagnerweinen verstehen und interpretieren,
- Die Fähigkeit besitzen, Champagnerweine zu beschreiben und zu bewerten,
- Wissen, wie man Champagnerweine unter optimalen Bedingungen aufbewahrt und serviert,
- In der Lage sein, einen Champagnerwein zu empfehlen, indem er die Erwartungen und Bedürfnisse eines Kunden erfasst und dann vielfältige, auf die Nachfrage abgestimmte Vorschläge erstellt,
- Wissen, wie man Speisen und Champagner aufeinander abstimmt.

c. Voraussetzungen:

Der Erwerb der in dieser Ausbildung angestrebten Kompetenzen setzt eine Arbeitszeit von mindestens 21 Stunden voraus, die Folgendes umfasst :

- Mindestens sieben Stunden Selbststudium,
- Vierzehn Stunden geleitetes Studium.

Die Stunden des betreuten Unterrichts umfassen vier von einem Lehrer betreute Einheiten und die Prüfung.

Im Vorfeld der betreuten Unterrichtseinheiten beinhaltet die persönliche Vorbereitungsarbeit :

- Die Teilnahme am MOOC des Champagners (www.champagne-mooc.com) in der Version Classique oder Premium,
- Die fleißige Lektüre des Schulungshefts « Champagnerweine verstehen und empfehlen ».

Die Kandidaten müssen in dem Land, in dem die Ausbildung stattfindet, das gesetzlich zulässige Mindestalter für den Konsum von Alkohol erreicht haben.

d. Lerninhalte:

Der Lehrgang ist in vier Einheiten unterteilt. Jede beinhaltet einen **partizipativen Workshop**, um das Gelernte in die Praxis umzusetzen. Diese Workshops nehmen einen wichtigen Platz in der Ausbildung ein.

Session 1 - Allgemeines, Verkostung, Kombinationen von Speisen und Champagner:

- Champagne, eine Quelle der Inspiration,
- Ortschaft und kontrollierte Ursprungsbezeichnung (AOC) Champagne,
- Akteure der Appellation,
- Geschichte,
- Verteidigung der Ursprungsbezeichnung Champagne,
- Verkostungstechniken,
- Speisen mit Champagner kombinieren,
- Praktische Umsetzung: **Workshop „die perfekte Kombination“**.

Einheit 2 - Das Terroir der Champagne:

- Klima, Relief, Bodenbelag,
- Rebsorten,
- Besonderheiten im Weinbau,
- Weinlese,
- Praktische Umsetzung: **Workshop „Champagne-Spiel“**.

Einheit 3 - Die Champagne-Methode:

- Mahlen,
- Weinbereitung,
- Assemblage,
- Ausbau des Champagne Rosé,
- Abfüllung und Schaumbildung,
- Keller der Champagne,
- Reifung,
- Rütteln, Degorgieren,
- Dosage,
- Verkorken, Poignettage und Prüfung?
- Praktische Umsetzung: **Workshop „Der Kellermeister“**.

Einheit 4 - Beratung, Service und Lagerung:

- Einen Champagner empfehlen,
- Champagnerweinsorten,
- Etikett und Angaben,
- Flaschenformat,
- Vor dem Servieren,
- Gläser,
- Öffnen der Flasche,
- Einschenken,
- Aufbewahrung,
- Praktische Umsetzung: **Workshop „Der Weinhändler“**.

3 . EMPFOHLENE CHAMPAGNER WEINPROFILE FÜR DIE VERKOSTUNGEN

Einheit 1 :

- Drei Champagne brut ohne Jahrgang (verschiedene Erzeuger, verschiedene Dosages, verschiedene Regionen, Reifung im Edelstahltank oder Holz

Einheit 2 :

- Ein Champagner Blanc de blancs,
- Ein Champagner Blanc de noirs,
- Eine Prestige-Cuvée.

Einheit 3 :

- Zwei Jahrgangs-Champagne (einer davon älter als 10 Jahre),
- Ein Rosé-Champagner.

Einheit 4 :

- Ein Champagner-Wein brut Null-Dosage,
- Ein Champagner-Wein mit einem großen Anteil Reserveweine (40 % oder mehr),
- Ein Champagner-Wein mit einer besonderen Technik (keine biologische Säureabbau. keine ewige Reserve, Assemblage-Rosé ...).

4 . BEWERTUNGSMODALITÄTEN

Die Prüfung besteht aus drei Teilen, die bei geschlossenem Buch abgehalten werden.

Um die Qualifikation zu bestehen, muss der Kandidat einen Durchschnitt von mindestens 55 % erreichen, der sich aus den Endnoten aller drei Prüfungen errechnet.

Teilprüfung 1 - Dreißig Multiple-Choice-Fragen

(30 Minuten- 30 Punkte)

Mit dieser Prüfungsaufgabe sollen die Kenntnisse und das Verständnis des Bewerbers/der Bewerberin über das gesamte Ausbildungsprogramm **einschließlich der Voraussetzungen** (Champagne MOOC und Ausbildungsheft) bewertet werden.

Für jede Frage gibt es immer eine und nur eine richtige Antwort. Jede richtige Antwort bringt einen Punkt. Es gibt keine Strafpunkte. Die Endnote der Prüfung repräsentiert die Gesamtsumme der vom Kandidaten erhaltenen Punkte.

Teilprüfung 2 - Fall aus der Praxis in Form von zwei Fragen mit kurzer Antwort

(30 Minuten- 30 Punkte)

Ziel dieser Teilprüfung ist die Beurteilung der Fähigkeit des Kandidaten, die während der Schulung erworbenen Kenntnisse aus dem gesamten Programm, in die Praxis umzusetzen. Die Fragen erfordern eine kurze, klare und, gegebenenfalls, begründete Antwort. Es gibt keinen Abzug für eine falsche Antwort. Die Endnote der Prüfung repräsentiert die Gesamtsumme der vom Kandidaten erhaltenen Punkte.

Teilprüfung 3 - Verkostung von zwei Champagne-Weinen

(45 Minuten- 40 Punkte)

Mit dieser Prüfung soll die Fähigkeit des Bewerbers beurteilt werden, zwei Champagnerweine nach den Kriterien der in der Ausbildung verwendeten Verkostungsvorlage genau und zutreffend zu beschreiben.

Der Kandidat hat Einblick in den Namen der Cuvée, den Hersteller und den Stil der Cuvées (brut ohne Jahrgang, Blanc de blancs, Jahrgang...).

Im Geruch und am Gaumen werden Sie gebeten, drei Aromen zu nennen. Diese können gleich oder verschieden sein. Der/die Kandidat(in) kann mehr als drei Aromen nennen, es werden jedoch keine zusätzlichen Punkte vergeben.

Für jedes korrekt beschriebene Kriterium gibt es mindestens einen Punkt. Es gibt keine Strafpunkte. Die Punkteverteilung ist in der folgenden Tabelle detailliert aufgeführt.

Danach muss der Kandidat/die Kandidatin einen Kommentar verfassen, in dem er/sie den Wein dem Kunden vorstellt und für ihn/sie wirbt, um ihn zu verkaufen. Schliesslich muss der Kandidat eine harmonische Kombination von Speisen und Champagner vorschlagen und seine Wahl begründen. Die Endnote der Prüfung entspricht der Gesamtpunktzahl des Bewerbers.

Kriterium	Anzahl der erreichbaren Punkte
OPTISCHER EINDRUCK	
Intensität	1
Farbe	1
GERUCH	
Intensität	1
Aromen	3
GESCHMACK	
Mousse	1
Süsse	1
Lebhaftigkeit	1
Körper	1
Aromen	3
Aromatischer nachgeschmack	1
GESAMTEINDRUCK	
Komplexität (von 1 bis 6)	1
BERATUNG	
Präsentations kommentar	3
Vorschlag Kombination Gerichte und Champagne	2
GESAMT	20

5 . RICHTLINIEN FÜR DIE BEWERTUNG

a. Anmeldebedingungen:

- Die Kandidaten, die sich für die Beurteilung anmelden wollen, müssen das vorgeschriebene Mindestalter für den Kauf von alkoholischen Getränken im Einzelhandel, in dem Land, in dem die Prüfung stattfindet, haben.
- Die Kandidaten müssen über Grundkenntnisse der Verkostung verfügen. Das Diplom Niveau 2 oder 3 Wein und Spirituosen von WSET oder ein vergleichbares Erfahrungsniveau wird empfohlen, um sich für das Zeugnis „Champagne-Spezialist: Champagne-Weine verstehen und empfehlen“ anzumelden. Bewerber, die der Ansicht sind, dass sie die Themen, die durch das Diplom der Niveau 2 oder 3 in Wein und Spirituosen abgedeckt werden, ausreichend beherrschen, werden gebeten, sich bei den Partnerzentren über die Validierung der erforderlichen Kenntnisse zu informieren, bevor sie sich für diese Ausbildung anmelden.

b. Format der Prüfungen und Ergebnisse:

Die Beurteilung besteht aus drei Teilprüfungen, die mit geschlossenem Buch ablaufen.

- Teilprüfung 1 - 30 Multiple-Choice-Fragen (30 Minuten - 30 Punkte),
- Teilprüfung 2 - Zwei schriftliche Fragen mit kurzen Antworten im Wert von je 15 Punkten (30 Minuten - 30 Punkte),
- Teilprüfung 3 - Verkostung von zwei Champagne (45 Minuten - 40 Punkte).

Um die Qualifikation zu erwerben, muss der Kandidat einen Durchschnitt von mindestens 55 % erreichen, der aus den Endnoten aller drei Prüfungen berechnet wird.

Kandidaten, die einen Durchschnitt von mindestens 55 % erreichen, erhalten das Zertifikat „Champagner-Spezialist : Champagne-Weine verstehen und empfehlen“ und eine Gesamtnote, die die gesamte Prüfung abschliesst.

Die Ergebnisse und Zertifikate für diejenigen, die die Prüfung bestanden haben, werden innerhalb von acht Wochen nach Erhalt der Kopien an die Partnerzentren gesendet.

Die Noten für die Ergebnisse lauten wie folgt:

- Weniger als 54 % : Nicht bestanden
- Von 55% bis 69 % : Bestanden
- Von 70% bis 79 % : Bestanden mit Anerkennung?
- Über 80 % : Bestanden mit Auszeichnung?

c. Besondere Bedürfnisse:

Bewerber mit Lernschwierigkeiten oder andere besondere Bedürfnisse, die eine angepasste schriftliche Prüfung erfordert, müssen den Prüfungsleiter ihres Partnerzentrums bereits bei der Anmeldung über die besonderen Bedürfnisse informieren.

Das Comité Champagne verfolgt die Politik, dass diese Kandidaten nicht benachteiligt werden dürfen. Es liegt an den Kandidaten, ihr Partnerzentrum bereits bei der Anmeldung über etwaige besondere Bedingungen zu informieren.

d. Prüfungswiederholungen:

Kandidaten können eine Wiederholung der Prüfung beantragen, wenn sie die Prüfung nicht bestanden haben. Die Anzahl der Wiederholungsprüfungen ist nicht begrenzt.

e. Prüfungsdurchführung und Voraussetzungen:

Die Kandidaten müssen zwingend die folgenden Bedingungen akzeptieren, um die Prüfung abzulegen:

- Der Aufsichtsperson ein amtliches Ausweisdokument mit Lichtbild vorlegen,
- Die Antworten in der gleichen Sprache wie das Thema verfassen,
- Die Prüfung innerhalb der für jede Aufgabe vorgegebenen Zeit durchführen,
- Es ist nicht erlaubt, ein Lehrwerk in irgendeiner Form einzusehen,
- Die einzigen Materialien, die dem Kandidaten zur Verfügung stehen, sind das Fragenblatt, das Antwortraster, Verkostungsgläser, ein Spucknapf, Kugelschreiber und Bleistifte, ein Radiergummi und eine Flasche Wasser. Alles andere ist verboten (Uhren, Telefone, Tablets...),
- Sobald die Prüfung beginnt, ist bis zur Ankündigung des Prüfungsendes durch die Aufsichtsperson (oder dem endgültigen Verlassen des Prüfungsraums) keine Kommunikation jeglicher Art zwischen den Kandidaten erlaubt,
- Es ist strengstens verboten, den Raum oder die Prüfungsthemen zu fotografieren,
- Die Kandidaten dürfen den Raum erst 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen. Dieses «Rausgehen» ist dann definitiv,
- Kandidaten, die nach der offiziellen Anfangszeit der Prüfung eintreffen, dürfen die Prüfung nicht ablegen, wenn ein anderer Kandidat den Raum bereits verlassen hat,
- Ohne Ausnahmegenehmigung der Aufsichtsperson darf keinem Kandidaten gestattet werden, mit der Prüfung zu beginnen, wenn er sich mehr als 30 Minuten von der offiziell vorgesehenen Zeit verspätet,

- Die Kandidaten dürfen den Raum nicht verlassen und nach Beginn der Prüfung wieder betreten.
- Kandidaten, die ihre Prüfung beendet haben, dürfen den Raum verlassen, solange sie die anderen Kandidaten nicht stören. Eine Rückkehr in den Raum ist nicht gestattet,
- Die Aufsichtspersonen dürfen die Prüfungsfragen nicht kommentieren, interpretieren oder eine Meinung dazu äußern,
- Jeder Kandidat, der des Betrugs verdächtigt wird, muss den Raum sofort verlassen. Seine/ihre Prüfungsarbeit wird vom Champagne Committee und dem Partnerzentrum geprüft, die über die Gültigkeit der Prüfungsarbeit und darüber entscheiden, ob er/sie die Prüfung nicht erneut ablegen darf,
- Es ist nicht erlaubt, die Prüfungsaufgaben aus dem Prüfungsraum mitzunehmen. Kandidaten, die das Fragenblatt nicht zurückgeben, werden als Betrüger betrachtet,
- Es ist den Kandidaten untersagt, den Inhalt der Prüfungsthemen an Dritte weiterzugeben oder sie in irgendeiner Weise zu reproduzieren,
- Die Kandidaten müssen die Anweisungen der Prüfungsaufsicht befolgen, andernfalls können ihre Ergebnisse ungültig werden,
- Die Prüfungsaufgaben und Antwortbögen bleiben Eigentum des Comité Champagne und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.

6 . BESCHWERDEN

Kandidaten, die eine Neubewertung wünschen, müssen sich an ihr Partnerzentrum wenden und ein Beschwerdeformular anfordern.

Dieses ausgefüllte Beschwerdeformular muss innerhalb von zwölf Wochen nach der Prüfung an das Champagne-Komitee geschickt werden. Anträge, die nach dieser Frist eingehen, können nicht berücksichtigt werden. Die Antwort wird innerhalb von sechs Wochen nach Eingang beim Comité Champagne versandt.

7 . ZUFRIEDENHEIT DER KANDIDATEN

Wenn eine Kandidatin oder ein Kandidat der Ansicht ist, dass das Partnerzentrum die erwarteten Leistungen nicht erbracht hat oder sich in Bezug auf Verwaltung, Unterricht oder Prüfungsorganisation in einer Weise verhält, die nicht mit dem erforderlichen Anspruchsniveau vereinbar ist, sollte sie oder er dies zunächst dem Zentrum mitteilen.

Wenn keine zufriedenstellende Lösung gefunden wird, sollte sich der Kandidat über diese Adresse mit dem Bildungsteam des Comité Champagne in Verbindung setzen: education@champagne.fr.

Alle Beschwerden werden vertraulich behandelt.

Das Comité Champagne kann auf anonyme Beschwerden nicht handeln.

8 . RECHTE DES COMITÉ CHAMPAGNE

Das Comité Champagne behält sich das Recht vor, die Richtlinien zu ändern und/oder jegliche Änderungen an ihnen vorzunehmen.

Lernende oder Personen, die die Zertifizierung « Champagne Spécialiste: comprendre et conseiller les vins de Champagne » erhalten haben, verpflichten sich, der Bezeichnung Champagner keinen Schaden zuzufügen oder ihr Zertifikat als « Champagne Spécialiste » zu verwenden, um andere Bezeichnungen hervorzuheben. Im Falle einer missbräuchlichen Verwendung behält sich das Comité Champagne das Recht vor, den betreffenden Personen das Zertifikat zu entziehen.



**COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE**

5 rue Henri Martin
51200 Epernay
France

TEL. : 03 26 51 19 30

education@champagne.fr

www.champagne.fr

©Comité Champagne 2023

Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokumentes ist verboten,
außer bei vorheriger schriftlicher Genehmigung durch das Comité Champagne.

Alkoholmissbrauch schadet Ihrer Gesundheit. Genießen Sie also in Maßen.