

Fachwissen Destillation



Inhalte und Lernziele für das WSET[®] Level 2 Professional Certificate in Spirits

Das WSET® Level 2 Professional Certificate in Spirits

Inhalt

1–4 Einführung

5 Qualifikation Ziele und Inhalte

6 Units und Elemente innerhalb der Qualifikation

7 Element 1

8–10 Element 2

11 Element 3

12 Empfohlene Verkostungen

13–14 Prüfungsablauf

15 Muster-Prüfungsfragen

16 WSET® Systematisches Verkosten von Spirituosen

17–18 Prüfungsvorschriften

19–20 Notizen

Einführung

Die Qualifikationen des Wine & Spirit Education Trust

WSET® Awards ist eine für die Qualifikation zuständige Institution des Wine & Spirit Education Trust.

Wir vermitteln Ihnen ein fundiertes Wissen über alkoholische 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 and Spirits Education Trust.

Das National Qualifications Framework
Mit dem **National Qualifications Framework** (NQF) und unterstützt von der neuen Regulierungsbehörde für Qualifikationen, dem **Office of the Qualifications and Examinations Regulator (Ofqual)**, hat die staatliche britische Aufsichtsbehörde für das Erziehungswesen, die **Qualifications and Curriculum Authority (QCA)**, einen Qualifikationsrahmen entwickelt, anhand dessen man in Großbritannien seinen beruflichen Werdegang planen kann. Die einzelnen Ebenen (engl. Level) reichen von Stufe **1** (Basiswissen) bis Stufe **8** (gleichwertig einem akademischen Grad). Mit den entsprechenden WSET®-Qualifikationen wird ein profundes Wissen zur Verfügung gestellt, das in vielen Berufsbereichen förderlich ist. Die Lehrgänge und Abschlüsse des WSET® wurden vom **National Qualifications Framework** als „berufsbezogene Fortbildung“ eingestuft. Die folgende Übersicht zeigt den Bezug zum Qualifikationsrahmen des NQF.

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

NQF Level: 1

Beschreibung: Dieser Kurs vermittelt Basiswissen zum Thema der wichtigsten Weinstile, das dem Personal in der Gastronomie geläufig sein sollte. 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: Dieser Kurs vermittelt Basiswissen zum Thema der wichtigsten Weinstile, das dem Personal im Weinhandel geläufig sein sollte. Dies beinhaltet das grundlegende Produktwissen und die Fachkenntnisse, die von einem Berufsanfänger im Weinhandel verlangt werden.

((page 2))

Einführung Fortsetzung

Das National Qualifications Framework Fortsetzung

Titel: WSET® Level 1 Foundation Certificate in Spirits

NQF Level: 1

Beschreibung: Dieser Kurs vermittelt Basiswissen über die wichtigsten Kategorien von Spirituosen, 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: Diese Qualifikation bietet ein breites Wissen über alle Arten von alkoholischen Getränken sowie die Theorie des Verkostens. Für dieses Zertifikat sind gewisse Vorkenntnisse 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 allgemeinere angelegte 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. Besonderes Augenmerk wird auf die Verkostungstechnik gelegt.



Titel: WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

NQF Level: 4

Beschreibung: Diese Qualifikation kombiniert sehr detailliertes Wissen mit ökonomischen Zusammenhängen und einem ausgefeilten System zur professionellen Beurteilung von Weinen und Spirituosen. Das Diploma wird vom *Institute of Masters of Wine* als Grundlage für eine Mitgliedschaft empfohlen.

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

NQF Level: 5

Beschreibung: In diesem eigenständigen Forschungsprojekt können Studenten anhand eines selbst gewählten 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.



Einführung Fortsetzung

Die Vorbereitung auf das Level 2 Professional Certificate in Spirits

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 der Website des WSET® (www.wsetglobal.com). Bitte informieren Sie sich direkt bei den jeweiligen Institutionen über deren Programm.

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 Professional 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 Professional 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 Professional 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 wurden jedoch 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 Professional Certificate erwerben möchte. Sie finden sich im Handbuch Ihres APP oder auf der Website des WSET® (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 Professional Certificate in Spirits ergeben. Lehrkräfte, die mit anderen Methoden unterrichten, halten möglicherweise andere Gelegenheiten zur Entwicklung und Anwendung von Kernkompetenzen bereit.

((page 4))

Einführung Fortsetzung

Weitere Themen

Als wichtige Zielsetzung der Qualifikation für das Level 2 Professional

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. Angesichts des geographisch weit gefassten Themenbereichs dieser Qualifikation sollte ein Bewusstsein für das Verständnis anderer Länder und Kulturen entwickelt werden, insbesondere, aber nicht ausschließlich, innerhalb Europas.

Unit 1 – Ein Verständnis von Spirituosen und Likören nimmt immer Bezug auf Gesundheitsfragen im Zusammenhang mit dem Alkoholkonsum. Die Einzelheiten orientieren sich am Grad der Qualifikation.

Chancengleichheit

WSET® Awards unterstützt das Prinzip der Chancengleichheit vorbehaltlos und trägt dafür Sorge, 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 Ausbildungs- und Prüfungscenter (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.

Qualifikation Ziele und Inhalte

Angestrebte Qualifikation

Das Level 2 Professional Certificate in Spirits zielt darauf ab, ein fundiertes Fachwissen zu vermitteln, das berufliche Fähigkeiten und Kompetenzen unterstützt, etwa im Barservice, im Cocktailservice oder für Mitarbeiter, die im Einzel- und Großhandel spezifische Produktkenntnisse benötigen.

Erfolgreiche Absolventen können die Eigenschaften der wichtigsten Spirituosen und Liköre beschreiben und wichtige internationale Marken in jeder Kategorie benennen. Sie sind in der Lage, eine kompetente Anleitung für die Verwendung und den Service von Spirituosen und Likören zu geben und Kunden oder Gäste bei der Auswahl von Spirituosen und Likören so zu beraten, dass deren Geschmack, Qualitätsanspruch und Preisvorstellung getroffen wird.

Qualifikationsstruktur

WSET® Level 2 Professional Certificate in Spirits

Unit Spirituosen und Liköre verstehen

Element 1.1 Einführung in die allgemeinen Produktionstechniken für Spirituosen und Liköre

Element 1.2 Die wichtigsten Kategorien der internationalen Spirituosen und Liköre

Element 1.3 Information und Beratung für Kunden

Qualifikationsinhalte

Nach bestandener Prüfung kann der Kandidat:

- die wichtigsten Faktoren verstehen, die die Produktion von Spirituosen und Likören beeinflussen, und darlegen, wie sich diese Faktoren auf die Eigenschaften von Spirituosen und Likören auswirken
- ein grundlegendes Verständnis über die globalen und lokalen Märkte für Spirituosen und Liköre an den Tag legen und die Bedeutung von Marken für diese Märkte erklären

- die Eigenschaften der wichtigsten internationalen Spirituosen und Liköre beschreiben

- Verkostungsnotizen anhand des WSET® Systematischen Verkostens von Spirituosen schreiben

- sein Wissen nutzen, um bei der Auswahl, dem Service und der Verwendung von Spirituosen und Likören beratend behilflich zu sein

- die gesellschaftlichen und gesundheitlichen Zusammenhänge in Bezug auf Spirituosen und Liköre verstehen

Units und Elemente innerhalb der Qualifikation

Einschreibung

Für den Eintritt in das WSET® Level 2 Professional Certificate in 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 zwar während des Kurses keinerlei alkoholische Getränke verkosten, dies stellt jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis dar. Ebenso ist es für Studenten, die sich aus gesundheitlichen, religiösen oder anderen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, kein Hindernis, die Qualifikation erfolgreich abzuschließen.

Empfohlener zeitlicher Aufwand

Zur Durcharbeitung des gesamten Lernstoffs sollten Sie mindestens 28 Stunden einplanen, diese sollten sich aufteilen auf die Zeit im Kurs und das Selbststudium. Der Kurs sollte mindestens 12 Stunden umfassen.

Weiterführendes Studium

Nach erfolgreicher Ablegung des Professional Certificate in Spirits können Sie folgende weiteren Qualifikationen erwerben:

WSET® Level 2 Certificate in Wines and Spirits

Diese Qualifikation vermittelt ein breit gefächertes Wissen aller Produktkategorien alkoholischer Getränke sowie eine detailliertere Verkostungstechnik.

WSET® Level 3 Certificate in Wines and Spirits

Das Level 3 Certificate vertieft das Wissen über die Weine und Spirituosen der Welt; besonderer Schwerpunkt liegt auf der Verkostungstechnik.

National Vocational Qualifications (NVQs)

Das WSET® Level 2 Professional Certificate in Spirits and Liqueurs vermittelt profunde Kenntnisse, um verschiedene Qualifikationseinheiten der staatlichen britischen NVQs im Bereich Essen und Trinken abzulegen.

((page 7))

Element 1 - Einführung in die allgemeinen Produktionstechniken

Lernziele

1. Die wichtigsten **Arten von Ausgangsmaterialien** erkennen, die für die Produktion von Spirituosen und Likören verwendet werden.
2. Den allgemeinen **Produktionsprozess** für Spirituosen und Liköre beschreiben.
3. In allgemeinen Worten den Einfluss der verschiedenen **Arten von Destillierapparaten** auf das Endprodukt (die Spirituose) beschreiben.
4. Die wichtigsten Maßeinheiten und deren zugrunde liegende Systeme zur Messung des **Alkoholgehalts** von Spirituosen und Likören beschreiben.

Arten von Ausgangsmaterialien

Zucker Zuckerrohr, Früchte

Stärke Getreide, andere Pflanzen (nicht Zuckerrohr)

Produktionsprozesse

Prozesse Umwandlung, Gärung, Destillation, Anforderungen für die Reifung, Verschneiden, Reduzieren (Verdünnen), Aromatisierung, Färbung

Arten von Destillierapparaten

Destillen Brennblase, kontinuierliche Destillationsanlage

Alkoholgehalt

Maßeinheiten Vol.-% (Volumenprozent Alkohol), amerikanische Proof

Element 2 - Die wichtigsten internationalen Spirituosen und Liköre

Lernziele

1. Die **wichtigsten Faktoren** beschreiben, die die Eigenschaften der **Hauptkategorien der internationalen Spirituosen und Liköre** beeinflussen.
2. Die wichtigsten Eigenschaften der **Hauptkategorien der internationalen Spirituosen und Liköre** beschreiben.
3. Ein Verständnis für die Märkte der **Hauptkategorien der internationalen Spirituosen und Liköre** entwickeln.
4. Die international bedeutenden **Marken** für Spirituosen und Liköre kennen.

Wichtigste Faktoren

Wichtigste Faktoren	Ausgangsmaterial, Destillierapparat, Produktionsmethode, Reifung, Aromastoffe
----------------------------	---

Hauptkategorien der internationalen Spirituosen und Liköre

Weinbrand	Produktion von Traubenbränden <i>Cognac</i> : *** / VS, VSOP, XO, Fine Champagne, Unterregionen (Grande Champagne, Petite Champagne, Fins Bois, Borderies) <i>Armagnac</i> : *** / VS, VSOP, XO, Hors d'Âge, Jahrgang <i>Spanien</i> : allgemeine Brandy-Produktion, Jerez, Penedès <i>Andere Länder</i> : Mexiko, Chile (Pisco), Südafrika, Australien, USA <i>Tresterbrände</i> : Marc, Grappa (auch sortenrein)
Whisky	<i>Scotch Whisky</i> : Malt, Grain, Blended, Regionen, (Highlands und Inseln, Speyside, Islay, Lowlands) <i>Irischer Whiskey</i> <i>Amerikanischer (USA) Whiskey</i> : Bourbon, Tennessee, Rye <i>Andere Länder</i> : Kanada, Japan, Indien
Rum	<i>Stile</i> : Weiß, golden, dunkel, leicht, schwer <i>Karibik</i> : Kuba, Barbados, Jamaika, Guyana, Französische Antillen (Rhum agricole) <i>Andere Brände auf Zuckerrohrbasis</i> : Brasilien, Indien, Philippinen, Australien

Element 2 - Die wichtigsten internationalen Spirituosen und Liköre (Forts.)

Hauptkategorien der internationalen Spirituosen und Liköre

Tequila und Mezcal	Tequila-Stile: Silver, Gold, Reposado, Añejo Mezcal
Wodka	Stile: International neutral, international Super-Premium, skandinavisch, polnisch, russisch Ausgangsmaterialien: Getreide, Kartoffeln, andere Ausgangsmaterialien Aromatisierter Wodka : modern, traditionell
Aromatisierte Spirituosen	Gin: Holländischer (Genever), London Dry Gin, Plymouth Anisées: Absinth, Pastis, Ouzo Andere: Aquavit, Bitters
Obstbrände und Liköre	Kernobst: Apfelschnaps, Calvados, Poire Williams Beeren: Eau-de-vie de Framboise, de Fraise (Himbeergeist) Steinobst: Kirsch(wasser), Slivovitz, Mirabelle Likörkategorien: Früchte, Kräuter/Gewürze, Bohnen/Kerne, Milchprodukte

Element 2 - Die wichtigsten internationalen Spirituosen und Liköre (Forts.)

Marken

Weinbrand	<i>Cognac</i> : Martell, Courvoisier, Remy Martin, Hennessy <i>Armagnac</i> : Janneau <i>Spanien: Jerez</i> – Fundador, Magno, Lepanto Penedès – Torres
Whisky	<i>Scotch Whisky</i> <i>Malts: Highlands</i> – Glenmorangie <i>Speyside</i> – Glenfiddich, Glen Grant, The Glenlivet <i>Islay</i> – Laphroaig, Lagavulin <i>Blends</i> : Johnnie Walker, Ballantine's, J & B Rare, Cutty Sark, William Grant, Chivas Regal, Bells, Dewars <i>Irischer Whiskey</i> : Jameson, Bushmills <i>Amerikanischer Bourbon</i> : Jim Beam <i>Tennessee</i> : Jack Daniels <i>Kanadischer Whisky</i> : Crown Royal, Canadian Club
Wodka	<i>Internationale Marken</i> : Smirnoff <i>Skandinavischer Stil</i> : Absolut, Finlandia <i>Polnischer/russischer Stil</i> : Stolichnaya, Wyborowa
Rum	<i>Internationale Marken</i> : Bacardi, Captain Morgan, Havana Club <i>Barbados</i> : Mount Gay <i>Kuba</i> : Havana Club <i>Jamaika</i> : Appleton Estate, Wray & Nephew
Tequila und Mezcal	José Cuervo, Sauza
Gin	<i>London Gin</i> : Tanqueray, Gordons, Beefeater, Bombay Sapphire
Aromatisierte Spirituosen	Pernod, Ricard, Pastis 51, La Fée, Campari
Liköre	<i>Internationale Marken</i> : De Kuyper, Bols <i>Früchte</i> : Grand Marnier, Cointreau, Southern Comfort <i>Kräuter/Gewürze</i> : Bénédictine, Galliano <i>Bohnen/Kerne</i> : Amaretto, Tía Maria, Kahlúa, Malibu <i>Milchprodukte</i> : Baileys

Element 3 - Information und Beratung für Kunden

Lernziele

1. Die **stilistischen Eigenschaften** der in Element 2 dieser Qualifikation genannten Hauptkategorien der internationalen Spirituosen und Liköre beschreiben.
2. Das Produktwissen anwenden, um Kunden Empfehlungen zu geben, die deren Vorstellungen in Bezug auf **Stil, Qualität und Preis** bei der Auswahl von Spirituosen und Likören entsprechen.
3. Informationen für den **Service** und die Verwendung der wichtigsten **Spirituosenarten** bereithalten.
4. Die Basisspirituose, die für die aufgeführten **Cocktails** verwendet wird, erkennen.
5. Die **sozialen, gesundheitlichen, gesetzlichen und Sicherheitsaspekte** in Bezug auf den Verkauf und Konsum von Spirituosen und Likören verstehen.

Stilistische Eigenschaften

Beschreiben mit dem WSET® Systematischen Verkostens von Spirituosen	Optischer Eindruck, Geruch, Geschmack, Gesamteindruck
--	---

Qualität und Preis

Kategorien	Preisgünstig, mittleres Niveau, Premium
-------------------	---

Hauptarten von Spirituosen

Wichtigste Spirituosen	Weinbrand, Whisky, Wodka, Rum, Tequila, Gin
-------------------------------	---

Verkauf und Service

Lagerung	Optimale Bedingungen, Langzeit- und Kurzzeitlagerung, Warenrotation
Service	Gläser und Standard-Garnierung
Kundenbelange	Kundengeschmack, Preis, Gelegenheit

Cocktails

Weinbrand	Brandy Alexander, klassischer Champagnercocktail, Sidecar, Pisco Sour
Whisk(e)y	Manhattan, Rusty Nail, Whisky Sour, Irish/Gaelic Coffee
Rum	Daiquiri, Caipirinha, Cuba Libra, Mai Tai, Mojito, Piña Colada
Wodka	Black Russian, Bloody Mary, Cosmopolitan, Harvey Wallbanger, Moscow Mule, White Russian
Tequila	Margarita, Tequila Sunrise
Gin	Dry Martini, Gimlet, Pink Gin, Singapore Sling, Tom Collins

Soziale, gesundheitliche, gesetzliche und Sicherheitsaspekte

Soziale Verantwortung	Sicherer Alkoholkonsum Anbieten von Alkohol, Werbung
------------------------------	---

Empfohlene Verkostungen

SPIRITUOSEN	
ALLGEMEIN	Ein Gin oder aromatisierter Wodka von guter Qualität Ein mindestens 8 Jahre alter Malt Whisky oder Cognac von guter Qualität Ein Likör auf Whisk(e)y- oder Brandybasis
WICHTIGSTE KATEGORIEN	
WEINBRAND/BRANDY	Preisgünstiger französischer Weinbrand, Standardqualität *** Cognac VSOP Cognac oder XO Cognac Armagnac Brandy de Jerez Marc oder Grappa
WHISK(E)Y	Blended Scotch einer Massenmarke Blended Scotch der Premiumklasse Lowland Single Malt Speyside Single Malt Highland Single Malt Islay Single Malt Irischer Whiskey Bourbon Tennessee Whiskey Rye oder kanadischer Whiskey
RUM	Weißer Rum einer Massenmarke 3 Jahre alter Rum oder ein anderer gereifter Rum (dieselbe Marke wie oben) Gereifter goldener Rum hoher Qualität (Jamaika oder Demerara) Anderer Rum-Stil (auf Zuckerrohrsaftbasis, dunkler Rum, gewürzt oder Overproof)
WODKA	Massenmarke Polnischer/russischer Wodka (Roggen) Polnischer/russischer Wodka (Weizen) Skandinavischer Wodka (möglichst auf Weizenbasis) Aromatisierter Wodka (Büffelgras, Zitrone oder Pfeffer)
TEQUILA	Silver Tequila einer Massenmarke, Standardqualität Tequila aus 100% Blauer Agave oder Reposado Tequila hoher Qualität Añejo Tequila (schon einige Zeit gereift)
GIN	Gin einer Massenmarke, Standardqualität Premium Distilled oder London Dry Gin Holländischer Gin (Genever)
AROMATISIERTE SPIRITUOSEN	Pastis oder Ouzo oder eine andere aromatisierte Spirituose
OBSTBRÄNDE	Calvados Brand auf Steinobstbasis, z.B. Kirschwasser

LIKÖRE

Likör auf Obstbasis (von derselben Frucht wie der verkostete
Obstbrand, z.B. Cherry Brandy)
Kräuterlikör
Likör auf Sahne- oder Kaffeebasis
Drei mit Zitrusfrüchten aromatisierte Liköre, die je eine andere
Basisspirituose und/oder ein anderes Qualitätsniveau haben, z.B. Bols
Blue Curaçao, Cointreau, Grand Marnier

Prüfungsablauf

1. Art der Prüfung

Die Prüfung zum Level 2 Professional 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 Prüfungszentren (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 Erhalt der vollständigen Prüfungsunterlagen.

4. Die Prüfung zum WSET® Level 2 Professional Certificate

Die Prüfungsunterlagen zum Level 2 Professional 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 Professional 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. 14.

Prüfungsablauf

Unit 1 Multiple-Choice-Fragen

Die Auswahl der Multiple-Choice-Fragen wurde sorgfältig auf die Gewichtung der einzelnen Lern-Elemente abgestimmt. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Anzahl der Fragen zu den einzelnen Themen:

ELEMENT	ABTEILUNG	ANZAHL DER FRAGEN
1 Allgemeine Produktionstechniken	1.1 Ausgangsmaterialien	8
	1.2 Produktionsprozess	
	1.3 Arten von Destillierapparaten	
	1.4 Alkoholgehalt	
2 Hauptkategorien der internationalen Spirituosen	2.1 Weinbrand	30
	2.2 Whisky	
	2.3 Wodka	
	2.4 Rum	
	2.5 Tequila	
	2.6 Gin und andere aromatisierte Spirituosen	
	2.7 Obstbrände und Liköre	
3 Information und Beratung für Kunden	3.1 Verkauf und Service	12
	3.2 Cocktails	
	3.3 Soziale, gesundheitliche, gesetzliche und Sicherheitsaspekte	
	3.4 Verkostungsfragen	
	Fragen gesamt	50

Muster-Prüfungsfragen

Beispiele für Prüfungsfragen für das Professional Certificate in Spirits

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine früheren Prüfungsunterlagen zur Vorbereitung auf das WSET® Level 2 Professional Certificate.

Nachfolgend sind einige Beispielfragen aufgeführt, um den Studierenden einen Eindruck von der Art der Prüfung zu vermitteln. Die Prüfung besteht aus 50 ähnlichen Fragen.

1. Welches der folgenden Ausgangsmaterialien wird bei der Produktion von Malt Whisky verwendet?

- a) Mais.
- b) Weizen.
- c) Gerste.
- d) Raps.

2. Cognac stammt aus

- a) Italien
- b) Frankreich
- c) Spanien
- d) Deutschland.

3. In welche der folgenden Kategorien gehört der Likör Baileys?

- a) Kräuter.
- b) Früchte.

- c) Milchprodukte.
- d) Nüsse.

4. Welche der folgenden Rebsorten wird für die Herstellung von Cognac verwendet?

- a) Chenin Blanc.
- b) Pinot Blanc.
- c) Ugni Blanc.
- d) Sauvignon Blanc.

5. Ein als „Triple Sec“ bezeichneter Likör ist aromatisiert mit

- a) Anis
- b) Zitrusfrüchten
- c) Getrocknetem Ingwer
- d) Gewürznelken.

6. Welcher der folgenden ist ein mit Zitrusaroma aromatisierter Likör?

- a) Cherry Brandy.
- b) Grand Marnier.
- c) Kümmel.
- d) Crème de Menthe.

Antworten

- 1) C
- 2) B
- 3) C
- 4) C
- 5) B
- 6) B

WSET® Systematisches Verkosten von Spirituosen (Professional Certificate)

WSET® SYSTEMATISCHES VERKOSTEN VON SPIRITUOSEN UND LIKÖREN

OPTISCHER EINDRUCK	
Klarheit	glanzklar – klar – trüb – milchig – wolkig (<i>fehlerhaft?</i>)
Intensität	wasserklar – blass – mittel – tief – undurchsichtig
Farbton	<i>weiß</i> : farblos – grünlich – gelbgrün – zitronengelb <i>golden</i> : goldgelb – bernsteingelb – kupferfarben <i>braun</i> : gelbbraun – mahagonifarben – mittelbraun <i>gefärbt</i> : rosa – rot – orange – gelb – grün – blau – violett – braun – schwarz (<i>natürlich/synthetisch?</i>)
Andere Beobachtungen	(z. B. Tränen)
GERUCH	
Reintönigkeit	sauber – unsauber
Intensität	neutral – verhalten – mittel – ausgeprägt
Reifegrad	nicht gereift – kurz gelagert – gereift
Aroma- ausprägung	fruchtig/blumig – pflanzlich/Getreide – Pflanzenauszüge/Kräuter – Eiche – Süße – andere
GESCHMACK	
Süße	trocken – halbtrocken – mittel – süß – üppig
Alkohol	sanft – weich – integriert – wärmend – scharf
Körper	leicht – mittel – voll
Geschmacks- intensität	neutral – leicht – mittel – ausgeprägt
Geschmacks- kategorien	fruchtig/blumig – pflanzlich/Getreide – Pflanzenauszüge/Kräuter – Eiche – Süße – andere
Länge	kurz – mittel – lang
Finish	sauber und einfach – gewisse Komplexität – sehr komplex
Gesamteindruck	
Qualität	schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2009

Das Copyright an der „WSET®-Methode des Systematischen Verkostens (Professional)“, eingeschlossen das Urheberpersönlichkeitsrecht, liegt beim Wine & Spirit Education Trust.

Die WSET®-Methode des Systematischen Verkostens (Professional) darf unter Berücksichtigung der folgenden Punkte ohne Zahlung einer Gebühr wiedergegeben werden:

- i. Vollständige Wiedergabe ohne Änderungen, Auslassungen oder Ergänzungen.
- ii. Der Titel „WSET®-Methode des Systematischen Verkostens (Professional)“ muss immer vollständig angegeben werden.
- iii. Der Wine & Spirit Education Trust wird als Autor anerkannt.
- iv. Bei jeder Veröffentlichung wird oben genannter Copyright-Vermerk vollständig angegeben.

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, die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis des Erziehungsberechtigten vorlegen.

1.1.2 Die Teilnahme an der Prüfung zum Level 2 Professional Certificate in Spirits 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, 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 wird kein Vorwissen oder sonstige Erfahrung in Bezug auf alkoholische Getränke erwartet.

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 Zur Prüfung zum Level 2 Professional Certificate sind keine Hilfsmittel zugelassen. Sie besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen, die jeweils mit einem Punkt bewertet werden, und dauert 60 Minuten.

2.2 Die Ergebnisse sowie die Zertifikate für erfolgreiche Absolventen 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 die Prüfung nicht bestanden haben, kann er eine Wiederholung beantragen. Es sind beliebig viele Wiederholungen möglich.

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

Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:

Gesamtpunktzahl von 85% oder darüber	Bestanden mit Auszeichnung (<i>Pass with Distinction</i>)
Gesamtpunktzahl zwischen 70% und 84%	Sehr gut bestanden (<i>Pass with Merit</i>)
Gesamtpunktzahl zwischen 55% und 69%	Bestanden (<i>Pass</i>)
Gesamtpunktzahl zwischen 55% und 54%	Nicht bestanden (<i>Fail</i>)
Gesamtpunktzahl unter 44%	Ungenügend (<i>Fail unclassified</i>)

Prüfungsvorschriften Fortsetzung

5. Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung

5.1 Voraussetzung für die Zulassung ist, dass der Kandidat die folgenden Prüfungsbedingungen anerkennt:

- Die Prüfungen muss innerhalb von höchstens 60 Minuten 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.
- Die Fragebögen dürfen nicht aus dem Prüfungsraum entfernt werden. Wenn Kandidaten den Fragebogen nicht zusammen mit ihren Antwortblättern abgeben, wird dies als Fehlverhalten gewertet.

5.2. Die Kandidaten verpflichten sich, den Anweisungen der Prüfer Folge zu leisten. Eine Nichtbeachtung kann den Ausschluss von der Prüfung zur Folge haben.

6. Prüfungsrückfragen

Alle Rückfragen in Bezug auf die Ergebnisse der Prüfung für das Professional Certificate 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-Vorschriften

Der Trust behält sich vor, diese Prüfungsvorschriften jederzeit erweitern oder abändern zu können.

((Pages 19–20))

Notizen

WSET® Kontakte

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

Eine Liste der Ausbildungs- und
Prüfungszentren
(*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**

