



Weltweit einzigartige Fortbildung zum/zur

## Schokoladen-Sommelier Schokoladen-Sommelière



Schokolade ist weit mehr als Genuss – sie ist Herkunft, Handwerk, Kultur und Emotion. Wer heute Kunden, Medien oder Fachpublikum begeistert, braucht fundiertes Wissen und die Fähigkeit, Schokolade präzise, sinnlich und überzeugend zu beschreiben.

Der Studiengang **Schokoladen-Sommelier / Schokoladen-Sommelière** qualifiziert Sie genau dazu: Sie beherrschen die gesamte Bandbreite – von der Herkunft und Verarbeitung der Kakaobohne über Sortenvielfalt und Qualität bis hin zu aktuellen Trends der Schokoladenwelt. Gleichzeitig schulen Sie Ihre

sensorischen Fähigkeiten, um Schokolade professionell zu verkosten, einzuordnen und wirkungsvoll zu kommunizieren.

In **fünf intensiven Modulen**, ergänzt durch strukturierte **Selbstlernphasen**, erwerben Sie praxisnah und fundiert das notwendige Fachwissen. Ein begleitendes Projekt sowie eine Abschlussprüfung bilden den Abschluss auf dem Weg zum **ADB-Zertifikat Schokoladen-Sommelier / Schokoladen-Sommelière**.

Diese **weltweit einzigartige Fortbildung** wird von der **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V.** (Bundesakademie aller Bäckerverbände) in Kooperation mit den internationalen Experten von **Barry Callebaut** durchgeführt. Die Module finden an der **Bundesakademie Weinheim** sowie in der **Chocolate Academy™ in Wieze (Belgien)** statt – mitten im Herzen der professionellen Schokoladenwelt.

### Zielgruppe:

Chocolatiers mit guter fachlicher Vorbildung. Ein Meisterbrief im Konditorenhandwerk (alternativ Bäckerhandwerk oder vergleichbar mit mindestens fünfjährigem Erfahrungsnachweis im Bereich Schokolade) ist Voraussetzung zur Teilnahme und muss mit der Anmeldung eingereicht werden. Voraussetzung ist ein fundiertes Grundwissen über Schokolade, die Kakaoverordnung, sowie über die Leitsätze für Feine Backwaren. Jede Anmeldung wird vor der Bearbeitung überprüft.



## Inhalte:

### **Modul 1: Einführung, Marktdaten, Sensorik, Präsentation**

Einführung in den Studiengang / Erläuterung der Prüfungsanforderungen / Hilfestellungen zur erforderlichen Projektarbeit / Trends und Marktentwicklungen / Marktübersicht: Schokoladen aus aller Welt / Grundlagen der Sensorik, mit praktischen Übungen / Intensives Präsentations- und Medientraining

### **Modul 2: Herstellung und Verarbeitung**

Geschichte der Schokolade / Ursprungsländer und deren Relevanz / Produktkunde / Nachhaltigkeit / Rechtliche Grundlagen der Schokoladenherstellung / Praxisteil: Vorkristallisation und Anwendungen / Erkennen von Schokoladenfehlern / Haltbarkeit und Aufbewahrung von Schokolade / Möglichkeiten der Verpackung

### **Modul 3: Marketing und Geschmacksschulung**

Richtige Vermarktung von Schokolade: Welche Möglichkeiten gibt es? Welche passt zu meinem Produkt? / Basis der Geschmacksarten / Schokolade und Wein / Grundlagen der Produktbeschreibung mit praktischen Übungen / Schoko-Pairing: Was passt zu Schokolade?

### **Modul 4: Sensorik, Trends und Food Pairing**

Sensorische Begutachtung von Schokolade / neue Schoko-Trends / Food-Pairing mit Verkostungsbeispielen / Erstellung von Geschmacksprofilen / Backwaren und Schokolade / Hinweise zur Prüfungsvorbereitung

### **Modul 5: Prüfungsmodul**

Schriftliche Prüfung / Sensorische Prüfung / Projektpräsentation



**„Sehr spannende, tiefgreifende Wissensvermittlung, Sensorik und Präsentationsschulungen der Extraklasse. In einem Wort: empfehlenswert!“**

Georg Kocmann, Linz, Österreich



Weltweit einzigartige Fortbildung zum/zur

## Schokoladen-Sommelier Schokoladen-Sommelière



### Referenten:

Julia Moser, Chocolate Academy Center  
Maik Wegner, Brot-Sommelier  
Renata Januszewska, Global R&D Sensory Methodologies Manager  
Kevin Lühmann, Schokoladen-Sommelier  
Andreas Leopold, Process Development Engineer, Barry Callebaut  
Dirk de Clerq, Manager Application Center, Barry Callebaut Belgien  
Lothar Buss, Chocolate Academy Center  
Laura Flörchinger, Wein Sommelière  
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim  
und weitere

### Termine:

Modul 1: Montag bis Mittwoch	26. - 28. April 2027 in Weinheim
Modul 2: Montag bis Mittwoch	31. Mai - 02. Juni 2027 in Wieze, Belgien
Modul 3: Montag bis Mittwoch	21. - 23. Juni 2027 in Weinheim
Modul 4: Montag bis Mittwoch	02. - 04. August 2027 in Wieze, Belgien
Modul 5: Montag bis Mittwoch	13. - 15. September 2027 in Weinheim

Alle Module beginnen am ersten Tag jeweils um 10:00 Uhr (außer im 3. Modul: Beginn um 09:00 Uhr) und enden am dritten Tag um ca. 16 Uhr. Die Prüfungen werden im Rahmen des 5. Moduls abgelegt.

### Studiengebühr:

Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 5 Module) beträgt 3.880 €. Unterlagen und die Verpflegung tagsüber sind darin enthalten.

### Teilnehmerzahl:

Aufgrund der intensiven Arbeit mit allen Teilnehmern/ -innen sind die Plätze im Studiengang auf max. 14 Teilnehmer beschränkt. Es zählt der Zeitpunkt der Anmeldung.

### Unterbringung:

Unsere Empfehlung: Übernachten Sie in einem der Gästehäuser auf dem Campus der Akademie! Unser rundum-sorglos-Paket: 2 Übernachtungen im Einzelzimmer, Frühstück, Abendbrot mit den Kurskolleg/innen für 218 EUR je Modul buchbar. (Bei Anreise am Sonntag ohne Abendbrot für 99 EUR)

Für die Module in Wieze werden auf Wunsch Hotels empfohlen.



Weltweit einzigartige Fortbildung zum/zur

## Schokoladen-Sommelier Schokoladen-Sommelière



### Anmeldung

Ich möchte die **Fortbildung zum Schokoladen-Sommelier bzw. zur Schokoladen-Sommelière ab 26. April 2027** in der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, in Zusammenarbeit mit der Chocolate Academy, belegen und erkenne die Lehrgangsbedingungen sowie die AGB unter [www.akademie-weinheim.de](http://www.akademie-weinheim.de) an.

Bitte beachten Sie, dass die Preise für die Übernachtungs- und Verpflegungspauschale bei Buchungen von Langzeitkursen für das Jahr 2027 angepasst werden können. Wir versuchen die Gebühren und Kosten stabil zu halten, können aber Preisanpassungen nicht ausschließen.

Name: \_\_\_\_\_

Geburtstag: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Unterkunft in Weinheim gewünscht (Datum angeben):

\_\_\_\_\_

Rechnungstellung bitte an folgendes Unternehmen - nur falls zutreffend.  
Deutlicher Stempelabdruck genügt:

Datum/Unterschrift: \_\_\_\_\_