Weltweit einzigartige Fortbildung zum/zur

Schokoladen-Sommelier
Schokoladen-Sommelière

Mehr über Schokolade zu erfahren liegt ebenso im Trend, wie Expertise bei Weinen aufzubauen. Doch im Gegensatz zu Wein gibt es beim Thema Schokolade nur wenige Experten, welche **die ganze Bandbreite von der Schokoladenherkunft bis zu den aktuellsten Schoko-Trends** beherrschen und dabei noch in der Lage sind, **Schokolade sensorisch perfekt zu beschreiben**, auch gegenüber Kunden und Medien.

Der Studiengang zum Schokoladen-Sommelier vermittelt genau dies in fünf intensiven Modulen sowie anhand von Selbstlern-Phasen dazwischen. Zum Erhalt des ADB-Zertifikats Schokoladen-Sommelier / Schokoladen-Sommelière sind zudem ein Projekt durchzuführen und in einer Abschlussprüfung entsprechende Fähigkeiten nachzuweisen.

Diese **weltweit einzigartige Fortbildung** wird von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. (Bundesakademie aller Bäckerverbände) in Kooperation mit den Experten von Barry Callebaut durchgeführt. Die Module finden an der Bundesakademie Weinheim sowie in der Chcolate Academy™ in Wieze, Belgien statt.

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.

Fotos © Barry Callebaut

Weltweit einzigartige Fortbildung zum/zur

Schokoladen-Sommelier
Schokoladen-Sommelière

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 Schokoladen-herstellung / 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

Referenten:

Julia Moser, Chcolate Academy Center
Hiltrud Romberg
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, Chcolate Academy Center
Laura Flörchinger, Wein Sommelière
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
und weitere

Termine:

Modul 1: Montag bis Mittwoch	23. - 25. Februar 2026 in Weinheim
Modul 2: Montag bis Mittwoch	13. - 15. April 2026 in Wieze, Belgien
Modul 3: Montag bis Mittwoch	18. - 20. Mai 2026 in Weinheim
Modul 4: Montag bis Mittwoch	29. Juni - 01. Juli 2026 in Wieze, Belgien
Modul 5: Dienstag bis Donnerstag	15. - 17. September 2026 in Weinheim

Alle Module beginnen am ersten Tag jeweils um 10 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 3.790 €. 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 Kurs Kolleg/innen für 212 EUR je Modul buchbar. (Bei Anreise am Sonntag ohne Abendbrot für 97 EUR)

Für die Module in Wieze werden auf Wunsch Hotels empfohlen.

Schokoladen-Sommelier
Schokoladen-Sommelière

Anmeldung

Ich möchte die **Fortbildung zum Schokoladen-Sommelier bzw. zur Schokoladen-Sommelière ab 23. Februar 2026** der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, in Zusammenarbeit mit der Chocolate Academy, belegen und erkenne die Lehrgangsbedingungen sowie die AGB unter www.akademie-weinheim.de an.

Bitte beachten Sie, dass die Preise für die Übernachtungs- und Verpflegungspauschale bei Buchungen von Langzeitkursen für das Jahr 2026 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: _____