

»Sicherheit im Umgang mit Kunden«



Inhalte und Lernziele für den **WSET® Level 1 Award** in Wines

Der WSET® Level 1 Award in Wines

Diese Broschüre enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Kursanbieter über den WSET® Level 1 Award in Wines.

Der größte Teil bietet eine detaillierte Beschreibung der angestrebten Lernziele. Kursanbieter sollten ihr Unterrichtsprogramm auf diese Lernziele abstimmen, potenzielle Prüfungskandidaten bekommen damit einen Leitfaden an die Hand, um ihr Selbststudium zu planen. Die Abschlussprüfungen sind an diesen Lernzielen ausgerichtet.

Die Broschüre enthält darüber hinaus die Gewichtung der einzelnen Lerneinheiten innerhalb des Lehrplans, Hilfen zum Selbststudium und Informationen zum Prüfungsablauf einschließlich der Prüfungsvorschriften.

Inhalt

- 1 – 6 Einführung
 - 7 – 8 Der WSET® Level 1 Award in Wines
 - 9 – 11 Produktwissen zum Wein
 - 12 Beispiele für Fragen und Prüfungsaufgaben
 - 13 – 15 Prüfungsvorschriften
 - 16 Notizen
-

Die Qualifikationen des Wine & Spirit Education Trust

WSET® Awards ist die für die Qualifikation zuständige Abteilung des Wine & Spirit Education Trust

Wir vermitteln Ihnen ein fundiertes Wissen über die meisten alkoholischen Getränke und verhelfen Ihnen zu mehr Erfahrung bei der Verkostung, und zwar durch:

- Verbindungen zur Getränkeindustrie, um sinnvolle Lerninhalte auszuarbeiten;
- Zulassung 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 & Spirit Education Trust.

Qualifikationsrahmen

Die britische Regierung hat eine neue Regulierungsbehörde eingerichtet, **das Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (OfQual). Es setzt die Vorgaben für Organisationen, die die Vergabe von Qualifikationen innerhalb des *Qualifications and Curriculum Framework* (QCF) anbieten. Welche WSET®-Qualifikationen im QCF-Qualifikationsrahmen enthalten sind, ist in der folgenden Liste angegeben.

Qualifications and Curriculum Framework

Titel: WSET® Level 1 Award in Wines

QCF Level: 1 Accreditation Number: 600/1504/4

Beschreibung: Diese Qualifikation vermittelt Basiswissen über die wichtigsten Weinstile, mit denen das Personal, das in Verkauf oder Service im Kundenkontakt steht, zu tun hat. Mit dieser Qualifikation sollen grundlegende Produkt- und Fachkenntnisse in Bezug auf die Lagerung und den Service von Wein erlernt werden, die bei einer ersten Anstellung in der Gastronomie oder im Weineinzelhandel benötigt werden.

Titel: WSET® Level 1 Award in Wine Service

Beschreibung: Diese Qualifikation baut auf die im Level 1 Award in Wines vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten auf und zeigt, wie sie an einem Arbeitsplatz im Restaurant umgesetzt werden können. Sie ist ideal, um grundlegende Fertigkeiten beim Service von Wein zu erlernen und eignet sich auch für Personen, die erste Schritte auf ihrer Karriere als Sommelier machen möchten.

Titel: WSET® Level 1 Award in Spirits

QCF Level: 1 Accreditation Number: 600/1501/9

Beschreibung: Diese Qualifikation vermittelt Basiswissen über die wichtigsten Kategorien von Spirituosen, das Personen, die mit dem Ausschank oder dem Verkauf 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 Award in Spirits

QCF Level: 2 Accreditation Number: 600/1507/X

Beschreibung: Diese Qualifikation bietet ein bedeutend fundierteres Wissen über Spirituosen und Liköre als der allgemeiner angelegte Level 2 Award in Wines and Spirits. Neben detaillierten Kenntnissen aller Produktkategorien auf dem Gebiet der Spirituosen und ihren Verwendungsmöglichkeiten wird auch die Theorie der Verkostungstechnik vermittelt.

Titel: WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

QCF Level: 2 Accreditation Number: 600/1508/1

Beschreibung: Diese Qualifikation bietet ein breites Wissen über alle Arten von alkoholischen Getränken sowie die Theorie der Verkostungstechnik. Gewisse Vorkenntnisse sind dabei von Vorteil.

Titel: WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits

Beschreibung: Das International Higher Certificate bietet umfassendere Kenntnisse über die Weine und Spirituosen der Welt, mit stärkerer Betonung der Verkostungstechnik.

Titel: WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits

QCF Level: 3 Accreditation Number: 600/1511/1

Beschreibung: Der Level 3 Award in Wines and Spirits vermittelt ein noch umfassenderes Wissen über Weine und Spirituosen der Welt. Besonderes Augenmerk wird auf die Verkostungstechnik gelegt.

Titel: WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

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

Beschreibung: In diesem eigenständigen Forschungsprojekt können Studenten anhand eines selbstgewählten Themas aus der Welt der Weine und Spirituosen ihre Fähigkeiten in Forschung, Auswertung und Analyse ausbauen.

BS EN ISO 9001:2008

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.



BS EN ISO 9001:2008
FS 66504

Die Vorbereitung auf den Level 1 Award in Wines

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 anerkannten Ausbildungs- und Prüfungscenter, einem sogenannten *Approved Programme Provider* (APP), einschreiben. Das Vertragsverhältnis besteht zwischen dem oder der Studierenden und dem APP, welches 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 Ausbildungs- und Prüfungscenter bieten aber auch die Vorbereitung für unsere Prüfungen per Fernstudium an.

Eine Liste der 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

- Kernkompetenzen

Das staatliche britische *Office of the Qualifications and Examinations Regulator* (OfQual) hat einzelne Stufen bei der Erlangung von sechs Kernkompetenzen (Kommunikation, angewandtes Zahlenverständnis, Informationstechnologie, Teamarbeit, Verbesserung des eigenständigen Lernens und Anwendens, Problemlösung) definiert.

Der WSET® Level 1 Award in Wines 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 den WSET® Level 1 Award in Wines 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.

Der WSET® Level 1 Award in Wines 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 den WSET® Level 1 Award in Wines erwerben möchte. Sie finden sich im Handbuch Ihres APP oder auf unserer Website (www.wsetglobal.com).

In diesen Leitfäden werden Möglichkeiten zum Erwerb von Kernkompetenzen aufgezeigt, die sich beim Studium mit dem Unterrichtsmaterial für den WSET® Level 1 Award in Wines ergeben. Lehrkräfte, die mit anderen Methoden unterrichten, halten möglicherweise andere Gelegenheiten zur Entwicklung von Kernkompetenzen bereit.

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 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

Für Kandidaten, die in der britischen Getränkeindustrie beschäftigt sind, sowie für eine begrenzte Anzahl allgemeiner Kandidaten, auch aus dem Ausland, 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.

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.

Weitere Informationen und die aktuelle Liste der angebotenen Stipendien sind auf der Website des WSET® zu finden (www.wsetglobal.com).

Ziele der Qualifikation

Der Kurs zum Level 1 Award in Wines ist für Berufsanfänger in der Weinbranche gedacht oder für Personen, die sich auf eine solche Tätigkeit vorbereiten. Er bietet auf sehr grundlegendem Niveau eine Einführung in die Hauptstile der vorhandenen Weine, das Lagern und Servieren sowie die Kombination von Wein und Speisen. Die Studierenden werden in die Lage versetzt, Standards des Weinservice am Arbeitsplatz zu erfüllen und auf einfache Fragen der Kunden einzugehen. Das Ziel des Kurses ist es, die Lernenden mit Produkt- und Service-Informationen auszustatten, die für ihren Arbeitsplatz oder ihre Ausbildung relevant sind.

Die Qualifikation zielt darauf ab, das Basiswissen und die grundlegenden Fähigkeiten im Weinservice zu vermitteln, die nötig sind, um die beruflichen Fähigkeiten und Kompetenzen einer Person zu fördern, zum Beispiel in Positionen im Weinhandel oder Service in der Gastronomie, aber auch für das Personal in Callcentern im Einzel- und Großhandel.

Einschreibung

Für die Zulassung zum WSET® Level 1 Award in Wines gibt es keine Beschränkungen. Studenten, 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.

Zeitlicher Aufwand

Es wird empfohlen, dass die Unterrichtszeit für dieses Programm nicht unter sechs und nicht über neun Stunden liegt.

Weiterführendes Studium

WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

Diese Qualifikation bietet ein breites Wissen über alle Produktkategorien im Bereich alkoholischer Getränke, zusammen mit einer detaillierteren Verkostungstechnik.

Übersicht über die Qualifikationseinheit und die Lernziele

Unit Titel	Lernziel Zifferncode	Lernziel Titel
Produktwissen zum Wein	1.	Die Haupttypen und -stile der verfügbaren Weine kennen
	2.	Wissen, wie man Wein lagert
	3.	Wissen, wie man Gästen Wein serviert
	4.	Die Grundprinzipien der Kombination von Wein und Speisen kennen
	5.	Die Thematik des risikoarmen Konsums von Wein verstehen

LERNZIEL 1

– DIE HAUPTTYPEN UND -STILE DER VERFÜGBAREN WEINE KENNEN

Bewertungskriterien

1. Die wichtigsten verfügbaren **Weintypen und -stile** erkennen.
2. Die **Faktoren, die die wichtigsten Weinstile bestimmen**, erkennen.
3. Die wichtigsten Eigenschaften der **Hauptrebsorten** angeben.
4. Die **Stile und Eigenschaften** der aus den Hauptrebsorten erzeugten Weine beschreiben.

WEINTYPEN UND -STILE

Typen	Still, gespritzt, schäumend
Stile	Farbe: weiß, rosé, rot Süße: trocken, mittel, süß Körper: leicht, mittel, voll Andere Faktoren: Eiche, Säure, Tannin

FAKTOREN, DIE DIE WICHTIGSTEN STILE VON STILLWEINEN BESTIMMEN

Klima	Heiß, kühl
Weinbereitung	Weiß, rosé, rot, Einsatz von Eiche
Hauptrebsorten	Weiß: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling Rot: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah/Shiraz

STILE UND EIGENSCHAFTEN VON WEINEN

Weine mit Namensangabe	Weiß: Pinot Grigio, Soave, Sancerre, Chablis, Sauternes Rot: Bordeaux, Beaujolais, Châteauneuf-du-Pape, Rioja, Chianti Schäumend: Champagner, Cava Gespritzt: Port, Sherry
-------------------------------	---

WSET LEVEL 1 SYSTEMATISCHES VERKOSTEN®

Stil	Farbe: rot – rosé – weiß Reintönigkeit: sauber – unsauber Süße: trocken – mittel – süß Körper: leicht – mittel – voll Geschmacksausprägungen: z. B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere Andere: Säure – Tannin
-------------	---

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2012

Empfohlene Weinverkostungen

Von den Kandidaten wird erwartet, dass sie mindestens sechs Weine verkosten, darunter mindestens zwei von den oben angegebenen Hauptrebsorten erzeugte Weißweine und mindestens drei von den oben angegebenen Hauptrebsorten erzeugte Rotweine.

LERNZIEL 2

– WISSEN, WIE MAN WEIN LAGERT

Bewertungskriterien

1. Die richtige Vorgehensweise bei der **Lagerung** von Wein angeben.

LAGERUNG UND SERVICE VON WEIN

Lagerung	Lagerbedingungen
-----------------	------------------

LERNZIEL 3

– WISSEN, WIE MAN GÄSTEN WEIN SERVIERT

Bewertungskriterien

1. Die richtigen **Serviertemperaturen** für die verfügbaren wichtigsten Weinstile angeben.
2. Die richtige Vorgehensweise beim **Öffnen und Servieren** von Still- und Schaumweinen angeben.
3. Häufige **Weinfehler** erkennen.

WEINSERVICE

Servier- temperaturen	Rot-, Rosé-, Weiß-, Schaum- und gespritzte Weine
----------------------------------	--

Öffnen und Servieren	Still- und Schaumweine Korkenzieher, Eiskübel, Gläser
---------------------------------	--

Häufige Weinfehler	Weinfehler
-------------------------------	------------

LERNZIEL 4

– DIE GRUNDPRINZIPIEN DER KOMBINATION VON WEIN UND SPEISEN KENNEN

Bewertungskriterien

1. Die grundlegenden **Prinzipien der Kombination von Wein und Speisen** angeben.
2. **Weine nach ihrem Stil mit Speisen kombinieren** unter Einbeziehung der wichtigsten geschmacklichen Wechselwirkungen sowie individueller Vorlieben und Empfindlichkeiten.

PRINZIPIEN DER KOMBINATION VON SPEISEN UND WEIN

Überlegungen zum Wein	Süße, Säure, Tannine/Eichennote, Komplexität, Fruchtigkeit, Alkoholgehalt
------------------------------	---

Überlegungen zur Speise	Süße, Säure, Umami, Salz, Bitterkeit, Schärfe, Fett, Geschmacksintensität
--------------------------------	---

WEINSTILE

Weine nach Stil	Farbe: rot – rosé – weiß Süße: trocken – mittel – süß Körper: leicht – mittel – voll Geschmacksausprägungen: Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere Andere: Säure – Tannin
------------------------	--

LERNZIEL 5

– DIE THEMATIK DES RISIKOARMEN KONSUMS VON WEIN VERSTEHEN

Bewertungskriterien

1. Die **gesetzlichen Aspekte** in Bezug auf den Konsum von Wein angeben.
2. Die **sozialen, gesundheitlichen und Sicherheitsaspekte** in Bezug auf den Konsum von Wein angeben.

GESETZLICHE, SOZIALE, GESUNDHEITLICHE UND SICHERHEITSASPEKTE

Soziale Verantwortung	Risikoarmer Konsum von Alkohol
------------------------------	--------------------------------

Beispiele für Prüfungsfragen zum Level 1 Award

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine Unterlagen von früheren Prüfungen zum WSET® Level 1 Award.

Die Multiple-Choice-Fragen wurden sorgsam auf die Gewichtung der einzelnen Themenblöcke der Lerneinheit abgestimmt. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Anzahl der Fragen zu den einzelnen Elementen der Unit.

Unit Titel	Lernziel Titel	Anzahl der Fragen pro Prüfungsbogen
Produktwissen zum Wein	1. Die Haupttypen und -stile der verfügbaren Weine kennen	13
	2. Wissen, wie man Wein lagert	6
	3. Wissen, wie man Gästen Wein serviert	
	4. Die Grundprinzipien der Kombination von Wein und Speisen kennen	8
	5. Die Thematik des risikoarmen Konsums von Wein verstehen	3
	Fragen gesamt	30

Um Studierenden einen Eindruck von der Art der Fragen zu vermitteln, die gestellt werden könnten, sind hier einige Beispiele angeführt. Die Prüfung besteht aus 30 Fragen ähnlicher Art, die innerhalb von höchstens 45 Minuten beantwortet werden müssen.

1. Welchen der folgenden Weine würden Sie einem Gast empfehlen, der einen Weißwein verlangt?

- a) Cabernet Sauvignon.
- b) Pinot Noir.
- c) Syrah.
- d) Chardonnay.

2. Was für ein Weinstil ist Chablis?

- a) Trockener Weißwein.
- b) Trockener Rotwein.
- c) Süßer Weißwein.
- d) Süßer Rotwein.

Antworten:

1) d.

2) a.

1. Zulassungsbedingungen

1.1 Voraussetzungen

1.1.1 Kandidaten, die an der Prüfung teilnehmen möchten, müssen in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, das Mindestalter für den Kauf von alkoholischen Getränken erreicht haben oder die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis der Erziehungsberechtigten vorlegen.

1.1.2 Die Teilnahme an der Prüfung zum WSET® Level 1 Award in Wines 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 werden keine Vorkenntnisse oder Erfahrungen im Umgang mit alkoholischen Getränken verlangt.

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 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 Die Kandidaten müssen eine Prüfung ablegen, die aus 30 Multiple-Choice-Fragen besteht. Für diese Prüfung sind keine weiteren Hilfsmittel zugelassen. Um zu bestehen, muss

eine Punktzahl von mindestens 70% erreicht werden.

2.2 Alle Prüfungsfragen orientieren sich an den veröffentlichten Lernzielen, und die empfohlenen Lehrmaterialien enthalten alle Informationen, um diese Fragen richtig zu beantworten.

2.3 Die Ergebnisse für erfolgreiche Kandidaten werden innerhalb von 2 Wochen nach Erhalt der vollständigen Prüfungsunterlagen den jeweiligen Ausbildungszentren (APPs) zugestellt.

2.4 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.

3. Begründete Ausnahmen

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 Ausbildungs- und Prüfungscenters mitzuteilen. 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 obliegt den Kandidaten, ihr Ausbildungs- und Prüfungscenter vor jeder Prüfung.

4. Prüfungswiederholung

Sollte ein Kandidat eine Prüfung nicht bestanden haben, kann er eine Wiederholung beantragen. Jede Prüfung kann beliebig oft wiederholt werden.

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 Prüfungsbedingungen anerkennt:

- Zu Beginn der Prüfung müssen alle Kandidaten bei der Prüfungsaufsicht ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
- Die Prüfung muss in maximal 45 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 der Prüfungsaufsicht.
- Die Kandidaten dürfen den Raum frühestens 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen.
- 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 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.

5.3 Zur Korrektur abgegebene Prüfungsunterlagen gehen in das Eigentum von WSET® Awards über und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.

6. Rückfragen zur Prüfung, Überprüfung des Ergebnisses und Einsprüche

Kandidaten, die Rückfragen zur Prüfung haben oder ihr Ergebnis überprüfen lassen wollen (Zweitkorrektur), sollten sich mit ihrem Ausbildungszentrum (APP) in Verbindung setzen und sich das entsprechende Antragsformular – *Application Form for Feedback and Enquiries against Examination Results* – aushändigen lassen. Das ausgefüllte Formular muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr innerhalb von 6 Wochen nach Prüfungsdatum an WSET® Awards geschickt werden. Anfragen außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht berücksichtigt. WSET® Awards antwortet auf Rückfragen und Wünsche nach Ergebnisüberprüfungen innerhalb von 2 Wochen nach Erhalt.

Kandidaten, die mit dem Ergebnis der Überprüfung ihres Prüfungsergebnisses unzufrieden sind, sollten sich mit ihrem Ausbildungszentrum (APP) in Verbindung setzen und sich das Formular zum Einlegen von Einspruch – *Appeal against Examination Results Application Form* – aushändigen lassen. Es muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr spätestens innerhalb von 10 Tagen 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 2 Wochen nach Erhalt.

7. Studentenzufriedenheit

Studierende, die der Meinung sind, dass ihr Ausbildungs- und Prüfungszentrum (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 Studenten gebeten, sich per E-Mail unter awards@wset.co.uk an unseren Quality Assurance Manager zu wenden. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, WSET® Awards auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

8. WSET® Awards Bestimmungen

WSET® Awards behält sich vor, diese Prüfungsvorschriften jederzeit erweitern oder abändern zu können.

Wine and Spirit Education Trust
39-45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
United Kingdom
E-Mail: wset@wset.co.uk
Internet: www.wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2012
Übersetzung aus dem Englischen: Martin Waller,
München

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder Weitergabe in jedweder Form und durch jedwede Mittel, elektronische oder mechanische, einschließlich Fotokopieren, Aufnahme oder Speicherung auf Informationssysteme, sind ohne vorherige schriftliche Genehmigung der Herausgeber verboten.

Design and artwork by Design Study Limited
+44(0)20 8763 2582