

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Qualifizierung Edelbrand-Sommelier/-ière 2025

§ 1 Geltungsbereich

Die vorliegenden Teilnahmebedingungen gelten für die Qualifizierung Edelbrand-Sommelier/-ière 2025 der GenussAkademie.

§ 2 Veranstalter und Verantwortlicher

(1) Veranstalter ist der Freistaat Bayern, vertreten durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft – Kompetenzzentrum für Ernährung, Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach. Verantwortlich für die GenussAkademie ist Frau Christine Röger, Tel. 09221/40782-230, Fax: 08161/8640-5555, E-Mail: poststelle@kern.bayern.de.

(2) Das Kompetenzzentrum für Ernährung ist ein Institut der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, die als unmittelbar nachgeordnete staatliche Behörde im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus Bestandteil des Freistaats Bayern ist. Die GenussAkademie mit Sitz in Kulmbach ist eine unselbstständige Organisationseinheit innerhalb des Kompetenzzentrums für Ernährung.

§ 3 Teilnehmerkreis (m/w/d)

(1) Die Qualifizierung Edelbrand-Sommelier richtet sich an Fachkräfte aus der Ernährungswirtschaft, die sich beruflich mit Edelbränden und/oder (Streu-) Obst beschäftigen. Dazu zählen beispielsweise Beschäftigte in der Landwirtschaft, Direktvermarktung und Produktentwicklung, Brenner und Brennerinnen, Verkaufspersonal im Fachhandel, Beschäftigte in Gastronomie und Tourismus.

(2) Voraussetzung zur Teilnahme an der Qualifizierung Edelbrand-Sommelier/-ière ist eine abgeschlossene Ausbildung bzw. ein abgeschlossenes Studium im Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelhandel, in der Gastronomie oder der Ernährungswirtschaft. Auch drei Jahre praktische Berufserfahrung in den genannten Bereichen werden anerkannt.

(3) Eine Teilnahme ist ab 18 Jahren möglich.

§ 4 Vertragsabschluss

(1) Anmeldungen können ausschließlich online oder per Anmeldeformular auf dem Postweg erfolgen. Mit dieser Anmeldung erklärt der Teilnehmer / die Teilnehmerin, dass er bzw. sie von diesen Teilnahmebedingungen Kenntnis genommen hat.

(2) Der Eingang der Anmeldung wird dem Teilnehmer / der Teilnehmerin automatisch bestätigt (Anmeldebestätigung). Nach Bearbeitung der Anmeldedaten und Überprüfung der eingesendeten Belege über die fachliche Eignung erhält der Teilnehmer / die Teilnehmerin eine separate Bestätigung über die Zulassung zum Kurs. Erst mit Zugang dieser Bestätigung gilt der Vertrag über die Teilnahme als geschlossen.

§ 5 Veranstaltungsort

Die Wahl eines geeigneten Veranstaltungsortes obliegt der GenussAkademie. Die jeweilige Hausordnung ist zu befolgen.

§ 6 Teilnehmerzahl

Die Mindestteilnehmerzahl liegt bei 16 Personen pro Kurs. Maximal können 20 Personen pro Kurs teilnehmen.

§ 7 Anmeldung und Losverfahren

(1) Sollten sich mehr Interessenten anmelden, als Plätze zur Verfügung stehen, werden die Plätze über ein Losverfahren vergeben.

§ 8 Teilnahmegebühr/Verhinderung an der Teilnahme/Kündigung

1) Die GenussAkademie erhält die in der Anmeldebestätigung ausgewiesene Gebühr per Überweisung auf das angegebene Konto. Der Rechnungsbetrag ist fällig – ohne Abzug – mit Erhalt der Rechnung. Die Rechnungsstellung erfolgt nach Zugang der Zulassungsbestätigung.

(2) Ein Rücktritt von der Veranstaltung ist nur schriftlich per Brief, Fax oder E-Mail bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Bei Erklärung des schriftlichen Rücktritts, die der GenussAkademie spätestens am 14. Tag vor dem ersten Veranstaltungstermin zugeht, wird die Teilnahmegebühr vollständig erstattet. Bei späterer Absage oder Abwesenheit (z.B. wegen Krankheit) während der Veranstaltung erfolgt keine Erstattung.

(3) Der Teilnehmer / die Teilnehmerin kann bei Verhinderung eine Ersatzperson benennen, die die in der Veranstaltungsbeschreibung genannten Zulassungsvoraussetzungen erfüllt. Die Teilnahme einer Ersatzperson ist nur mit vorheriger Zustimmung des Veranstalters möglich.

§ 9 Leistungsumfang

Die Gebühr umfasst, soweit nicht anders angegeben,

- (1) die Teilnahme an der Qualifizierung einschließlich Veranstaltungsunterlagen.
- (2) schriftliche und mündliche Prüfung, sofern die Voraussetzungen hierfür erreicht werden (vgl. § 12).
- (3) Teilnahmebestätigung, Zertifikat bei Bestehen der Prüfung (vgl. § 13).
- (4) Tagungsgetränke und Snacks.
- (5) Mittagessen gemäß der Aufstellung in der Anlage.

§ 10 Termin-/Programmänderungen

(1) Der Veranstalter ist berechtigt, die Veranstaltung oder Teile der Veranstaltung aus wichtigem Grund zu verschieben oder abzusagen, z. B. wenn eine bestimmte Teilnehmerzahl nicht erreicht wird oder bei Ausfall des Referenten/der Referentin. Im Fall der Verschiebung eines Teils der Veranstaltung wird dem Teilnehmer einmalig angeboten, den Teil zu einem anderen Zeitpunkt nachzuholen. Sollte der Teilnehmer dies nicht wünschen oder ist ihm eine Teilnahme nicht möglich, wird dem Teilnehmer die Gebühr für den verschobenen Veranstaltungsteil rückerstattet. Weitergehende Ansprüche der Teilnehmer, z. B. auf Erstattung für Stornokosten für Anfahrt und Hotel, sind ausgeschlossen. Bei Absage der Weiterbildung seitens des Veranstalters werden dem Teilnehmer alle bisher bezahlten Gebühren rückerstattet.

(2) Der Veranstalter behält sich Programmänderungen aus wichtigem Anlass vor. Dies kann sowohl den Veranstaltungsort als auch den Referenten/die Referentin betreffen.

§ 11 Überlassene Unterlagen

Vom Veranstalter im Rahmen der Weiterbildung zur Verfügung gestellte oder überlassene Unterlagen sowie Software dürfen ohne schriftliche Genehmigung des Veranstalters weder reproduziert noch unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt, verbreitet oder zur öffentlichen Wiedergabe verwendet werden. Für den Fall der Zuwiderhandlung behält sich die GenussAkademie Schadenersatzansprüche vor.

§ 12 Prüfung

(1) Eine Zulassung zur Prüfung erfolgt, wenn die im Rahmen des Kurses gestellte Hausarbeit erfolgreich bearbeitet und vorgestellt wurde (mindestens Note 4,0).

(2) Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen und einem mündlichen Teil.

(3) Bei der schriftlichen Prüfung, welche zuerst stattfindet, müssen mindestens 60 Prozent der Punkte erreicht werden, um zur mündlichen Prüfung zugelassen zu werden.

(4) In der mündlichen Prüfung müssen ebenfalls 60 Prozent der Punkte erreicht werden – dann gilt die Qualifizierung insgesamt als bestanden.

(5) Bei Nichtbestehen der Prüfung kann diese einmal, im Rahmen der Prüfung des nächsten Kurses, wiederholt werden. Gegebenenfalls abweichende Kursinhalte müssen selbstständig anhand der dann aktuellen Skripte erlernt werden. Bei erneutem Nichtbestehen der Prüfung ist eine erneute Teilnahme an der Qualifizierung erforderlich.

§ 13 Teilnahmebestätigung und Zertifikat

Der Teilnehmer erhält von der GenussAkademie eine schriftliche Bestätigung über die erfolgte Teilnahme an der Veranstaltung.

Ein Zertifikat „Edelbrand-Sommelier“ bzw. „Edelbrand-Sommelière“, zwei Pins (1x blau, 1x beige) „Edelbrand-Sommelier“ bzw. „Edelbrand-Sommelière“ und zwei Patches (1x blau, 1x beige) „Edelbrand-Sommelier“ bzw. „Edelbrand-Sommelière“ werden nach erfolgreichem Ablegen der Prüfung ausgestellt.

§ 14 Haftung

- (1) Für erteilten Rat und die wirtschaftliche Verwertbarkeit erworbener Kenntnisse wird keine Gewähr übernommen.
- (2) Der Teilnehmer / die Teilnehmerin stellt den Veranstalter von Schadensersatzansprüchen frei, die gegenüber diesem wegen von ihm vorsätzlich oder fahrlässig verursachten Schäden am Veranstaltungsort geltend gemacht werden.
- (3) Die Haftung des Veranstalters ist ausgeschlossen, soweit sie nicht auf grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Veranstalters, seiner Mitarbeiter oder Erfüllungsgehilfen beruht. Die Einschränkung gilt nicht im Falle einer Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, sowie für Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz.
- (4) Unberührt bleibt ferner die Haftung für die Verletzung von wesentlichen Vertragspflichten, also Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Teilnehmer regelmäßig vertrauen darf.
- (5) Soweit die Haftung des Veranstalters ausgeschlossen oder beschränkt ist, gilt dies auch für die persönliche Haftung seiner Mitarbeiter oder Erfüllungsgehilfen, wenn Ansprüche direkt gegen diese geltend gemacht werden.
- (6) Versicherungsschutz der Teilnehmer durch den Veranstalter besteht nicht.

§ 15 Schlussbestimmungen

- (1) Die Veranstaltungen sind nicht öffentlich.
- (2) Die Nutzung von Logo und Name der GenussAkademie sowie der entsprechenden Fach-Sommelier-Logos ist nur mit deren schriftlicher Einwilligung nach Abschluss eines Logo-Nutzungsvertrags zulässig.
- (3) Soweit in diesen Teilnahmebedingungen die Schriftform vorgesehen ist, entspricht auch die Versendung einer E-Mail oder eines Fax dieser Schriftform.
- (4) Änderungen und Ergänzungen sind nur wirksam, wenn sie schriftlich vereinbart wurden.
- (5) Es handelt sich zwischen Teilnehmer / Teilnehmerin und Veranstalter um ein privatrechtliches Rechtsverhältnis.

(6) Sollte eine Bestimmung dieser Bedingungen ganz oder teilweise nichtig, unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss nichtig, unwirksam oder undurchführbar werden, gelten die übrigen Bestimmungen unverändert fort. Die Vertragspartner werden die nichtige, unwirksame oder undurchführbare Bestimmung durch eine Regelung ersetzen, die dem Ziel und Zweck der nichtigen, unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung am nächsten kommt. Dies gilt entsprechend, wenn sich die Bedingungen als lückenhaft erweisen sollten.

(7) Der ausschließliche Gerichtsstand ist bei Kaufleuten München.

(8) Der Veranstalter behält sich das Recht vor, diese Teilnahmebestimmungen jederzeit zu ändern und anzupassen.

Stand Oktober 2024

Anlage

Block 1 - Kulmbach

Tag	Datum	Anfang	Ende	Thema	UE	prüfungsrelevant	Mittagessen
Fr	24.01.2025	09:00	12:15	Sensorik I	4	✓	✓
		13:00	16:15	Sensorik II	4	✓	
Sa	25.01.2025	09:00	12:15	Herstellung von Edelbränden I	4	✓	✓
		13:00	16:15	Herstellung von Edelbränden II	4	✓	
So	26.01.2025	09:00	12:15	Beschreibung von Bränden I	4	✓	✓
		13:00	16:15	Beschreibung von Bränden II	4	✓	

Mi	29.01.2025	18:00	19:00	Einführung Aromabox (online)
----	------------	-------	-------	------------------------------

Block 2 - Veitshöchheim

Tag	Datum	Anfang	Ende	Thema	UE	prüfungsrelevant	Mittagessen
Fr	07.02.2025	09:00	12:15	Obstbrände I	4	✓	✓
		13:00	16:15	Obstbrände II	4	✓	
Sa	08.02.2025	09:00	12:15	Sensorik Edelbrände I	4	✓	✓
		13:00	16:15	Sensorik Edelbrände II	4	✓	
So	09.02.2025	09:00	12:15	Einführung in die Software Bayernbrand I	4		✓
		13:00	16:15	Einführung in die Software Bayernbrand II	4		

Block 3 - Kulmbach

Tag	Datum	Anfang	Ende	Thema	UE	prüfungsrelevant	Mittagessen
Fr	21.02.2025	09:00	12:15	Streuobst (-brände) I	4	✓	✓
		13:00	16:15	Streuobst (-brände) II	4	✓	
Sa	22.02.2025	09:00	12:15	Bayerische Spezialitäten	4	✓	✓
		13:00	16:15	Food Pairing mit Edelbränden	4		
So	23.02.2025	09:00	12:15	(Wild-) Kräuterspirituosen und Likörpraktikum I	4	✓	✓
		13:00	16:15	(Wild-) Kräuterspirituosen und Likörpraktikum II	4	✓	

Block 4 - Kulmbach

Datum	Anfang	Ende	Thema	UE	prüfungsrelevant	Mittagessen
07.03.2025	09:00	12:15	Gläserkunde	4	✓	
	13:00	14:30	Fassreifung	2	✓	✓
	14:45	16:15	Alkohol, Genuss, Gesundheit	2		
08.03.2025	09:00	12:15	Kalkulation	4	✓	
	13:00	16:15	Cocktails mit Edelbränden	4		✓
09.03.2025	09:00	12:15	Destillatprobenmoderation I	4	✓	
	13:00	16:15	Destillatprobenmoderation II	4	✓	✓

Prüfung - Kulmbach

Datum	Anfang	Ende	Thema
29.03.2025	09:00	12:00	Schriftliche Prüfung
30.03.2025	08:00	19:30	Mündliche Prüfung