



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

WSET®-Qualifikation  
Level 1, Spirituosen

*Spezifikation*

Wine & Spirit Education Trust  
39–45 Bermondsey Street, London, SE1 3XF  
✉ wset@wsetglobal.com  
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2020, 2021, 2022  
Issue 1 in English, 2016  
Issue 1.1 in English (update with minor amendments), 2017  
Issue 1.2 in English (update with minor amendments), 2020  
Issue 2 in English (fully revised and updated), 2021  
Issue 2.1 in English (update with minor amendments), 2022

German translation © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2020, 2021, 2022  
Issue 1.1 translated into German, 2017  
Issue 1.2 (update with minor amendments) translated into German, 2020  
Issue 2 (fully revised and updated) translated into German, 2021  
Issue 2.1 (update with minor amendments) translated into German, 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2020, 2021, 2022  
Ausgabe 1 auf Englisch 2016  
Ausgabe 1.1 auf Englisch (Aktualisierung mit geringfügigen Nachträgen) 2017  
Ausgabe 1.2 auf Englisch (Aktualisierung mit geringfügigen Nachträgen) 2020  
Ausgabe 2 auf Englisch (vollständig überarbeitet und aktualisiert) 2021  
Ausgabe 2.1 auf Englisch (Aktualisierung mit geringfügigen Nachträgen) 2022

Deutsche Übersetzung © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2020, 2021, 2022  
Ausgabe 1.1 ins Deutsche übersetzt 2017  
Ausgabe 1.2 (Aktualisierung mit geringfügigen Nachträgen) ins Deutsche übersetzt 2020  
Ausgabe 2 (vollständig überarbeitet und aktualisiert) ins Deutsche übersetzt 2021  
Ausgabe 2.1 (Aktualisierung mit geringfügigen Nachträgen) ins Deutsche übersetzt 2022

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

Übersetzung: Martin Waller  
Redaktion: Karen Dengler  
Fachlektorat: Arthur Nägele  
Korrekturlesung: Karen Dengler  
Gestaltung: Paul Barrett

---

# Inhalt

---

Einführung	4
<b>1</b> Einführung in die WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen	5
<b>2</b> Lernziele	6
<b>3</b> Empfohlene Verkostungen	11
<b>4</b> Prüfungsablauf	12
<b>5</b> Prüfungsvorschriften	13
<b>6</b> WSET-Qualifikationen	17

---

---

# Einführung

---

Diese Spezifikation enthält wichtige Informationen für Kandidaten und zugelassene Kursanbieter (Approved Programme Providers, APPs) über die WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen.

Der größte Teil des Dokuments bietet eine detaillierte Beschreibung der Lernziele für die WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen. Kursanbieter sollten ihr Lehrprogramm und Prüfungskandidaten ihr Studium danach ausrichten, da die Prüfung genau auf diese Lernziele abgestimmt ist.

Die Spezifikation enthält darüber hinaus eine Liste der empfohlenen Verkostungsproben, eine Hilfestellung zum Prüfungsablauf und die Prüfungsvorschriften.

Am Ende dieses Dokuments wird auch über die anderen WSET-Qualifikationen informiert.

# 1

## Einführung in die WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen

---

### Ziele der Qualifikation

Die WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen, ist für Personen gedacht, die wenig oder gar keine Vorkenntnisse über Spirituosen haben. Sie soll eine solide, aber einfache Einführung in Spirituosen bieten. Die Qualifikation hilft jenen, die ein Grundwissen über die wichtigsten Stile und Kategorien von Spirituosen benötigen, beispielsweise Personen, die in den Bereichen Einzelhandel und Gastronomie mit Spirituosen zu tun haben.

Erfolgreiche Kandidaten können die wichtigsten Spirituosenkategorien aufzählen und deren typische Eigenschaften benennen. Sie kennen auch die Hauptkriterien für die Zubereitung eines ausgewogenen Cocktails. Infolgedessen werden sie in der Lage sein, Kundenfragen zu beantworten und Empfehlungen für das Servieren von Spirituosen zu geben.

### Qualifikationsstruktur

#### Lernziele

Um die Ziele der Qualifikation zu erreichen, sind drei Lernziele vorgegeben.

<b>Lernziel 1</b>	Die wichtigsten Produktionsprozesse und Destillationsapparate für die Herstellung von Spirituosen aufzählen und deren Zweck angeben.
<b>Lernziel 2</b>	Die wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen und aromatisierten Weinen benennen und ihre wesentlichen Eigenschaften angeben.
<b>Lernziel 3</b>	Die Kriterien für die Zubereitung eines ausgewogenen Cocktails kennen und einige grundlegende Cocktailkategorien angeben.

### Zulassungsbedingungen

Für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen, gibt es keine Beschränkungen.

Weitere Informationen zu den Voraussetzungen finden Sie im Abschnitt Zulassungsbedingungen auf Seite 13.

### Total Qualification Time (TQT) und Guided Learning Hours (GLH)

TQT ist eine Angabe der Gesamtdauer, berechnet in Stunden, die Lernende normalerweise benötigen, um den für die Erlangung der Qualifikation erforderlichen Leistungsstand zu erreichen. Sie setzt sich zusammen aus den GLH und der privaten Lernzeit. Zu den GLH zählen alle von einer Lehrkraft gehaltenen Unterrichtsstunden sowie Prüfungen unter Aufsicht.

Die TQT für die Qualifikation Level 1, Spirituosen, beträgt 6 Stunden, alle als GLH. Darin sind auch 45 Minuten für die Prüfung enthalten.

### Empfohlene weiterführende Studien

Die WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen, bietet eine gute Grundlage für das weiterführende Studium der WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen.

## 2

## Lernziele

**Lernziel 1**

Die wichtigsten Produktionsprozesse und Destillationsapparate für die Herstellung von Spirituosen aufzählen und deren Zweck angeben.

**Bewertungskriterien**

1. Die vier wesentlichen Schritte bei der Herstellung von Spirituosen aufzählen und deren Zweck angeben.
2. Die beiden Typen von Destillationsapparaten identifizieren; angeben, wie sie verwendet werden und welche Spirituosenstile sie erzeugen können.
3. Die Produktionsprozesse identifizieren, die das Aroma, die Süße und die Farbe einer Spirituose beeinflussen.

**Bereiche****Bereich 1: Vier wesentliche Schritte der Produktion**

<b>Wesentliche Schritte</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verarbeitung des Rohmaterials zur Erzeugung einer zuckerhaltigen Flüssigkeit</li> <li>2. Alkoholische Gärung zur Erzeugung einer alkoholhaltigen Flüssigkeit</li> <li>3. Destillation zur Konzentration des Ethanols, um eine Spirituose zu erzeugen</li> <li>4. Arbeiten nach der Destillation zur Anpassung von Farbe, Aroma, Süße und Alkoholstärke der Spirituose</li> </ol>
-----------------------------	--

**Bereich 2: Typen von Destillationsapparaten**

<b>Brennblasen</b>	Destillation in Chargen Spirituosen mit geringerer Stärke = mittlere bis ausgeprägte Aromaintensität
<b>Kolonnenbrennanlagen</b>	Kontinuierliche Destillation Spirituosen mit geringerer Stärke = mittlere bis ausgeprägte Aromaintensität Spirituosen mit höherer Stärke = verhaltene oder neutrale Aromaintensität

**Bereich 3: Produktionsprozesse, die Aroma, Süße und Farbe einer Spirituose beeinflussen**

<b>Aromen</b>	Rohmaterial, Gärung, Destillationsstärke, ungerieft, Eichenfassreifung (neue und alte Eiche), Verschneiden (Konstanz und Komplexität), erneute Destillation, Mazeration, Zugabe von zugekauften natürlichen/anderen Aromen, Verdünnen mit reinem Wasser
<b>Süße</b>	Zugabe von Zucker
<b>Farbe</b>	Eiche, Zuckerkulör, andere natürliche oder künstliche Farben

## Lernziel 2

Die wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen und aromatisierten Weinen benennen und ihre wesentlichen Eigenschaften angeben.

### Bewertungskriterien

1. Die wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen und aromatisierten Weinen benennen und die wichtigsten Aromausprägungen dieser Getränke angeben.
2. Die Rohmaterialien für die wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen benennen.
3. Die grundlegenden Produktionsprozesse identifizieren, welche die Eigenschaften der wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen und aromatisierten Weinen beeinflussen.
4. Die Bedeutung wichtiger Etikettbegriffe für die wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen und aromatisierten Weinen angeben.

### Bereiche

Bereiche 1, 2, 3 und 4: Die wichtigsten Kategorien und Typen von Spirituosen	
<b>Cognac</b>	
Rohmaterial	Trauben
Grundlegende Produktionsprozesse	Trauben müssen aus einem bestimmten Gebiet stammen, doppelte Destillation in Brennblasen, Mindestreifung zwei Jahre in Eichenfässern, Verschneiden, Färben mit Zuckerkulör, oft gesüßt
Wichtige Etikettbegriffe	VS (Mindestalter zwei Jahre), VSOP (Mindestalter vier Jahre), XO (Mindestalter 10 Jahre)
<b>Wodka</b>	
Rohmaterial	Beliebiges Rohmaterial (traditionell sind Getreide und Kartoffeln)
Grundlegende Produktionsprozesse	Auf 95 oder 96 Vol.-% destilliert, ungereift
<b>Whisky/Whiskey</b>	
Grundlegende Produktionsprozesse	Mälzen der Gerste zur Erzeugung von Enzymen Die von der gemälzten Gerste erzeugten Enzyme wandeln Stärke in Zucker um
<b>Schottland</b>	
Typ	Single Malt Whisky
Rohmaterial	Gemälzte Gerste
Grundlegende Produktionsprozesse	Destillation in Brennblasen, Mindestreifung drei Jahre in Eichenfässern, muss in Schottland destilliert und gereift werden, Torf (optional), Verschneiden, Färben mit Zuckerkulör
Wichtige Etikettbegriffe	Single, Malt Whisky

## Lernziele

Typ	Blended Scotch Whisky
Rohmaterial	Gemälzte Gerste und anderes Getreide
Grundlegende Produktionsprozesse	Verschnitt von Malt und Grain Whisky, Mindestreifung drei Jahre in Eichenfässern, muss in Schottland destilliert und gereift werden, Verschneiden, Färben mit Zuckerkulör
Wichtige Etikettbegriffe	Blended Scotch Whisky
<b>USA</b>	
Typ	Bourbon
Rohmaterial	Mais (mindestens 51%) sowie anderes Getreide
Grundlegende Produktionsprozesse	In einer Kolonnenbrennanlage auf niedrige Alkoholstärke destilliert, neue ausgekohlte Eichenfässer, kann überall in den USA erzeugt werden, Kentucky steht an erster Stelle bei der Produktion, Verschneiden
Wichtige Etikettbegriffe	Bourbon
Typ	Tennessee
Rohmaterial	Mais (mindestens 51%) sowie anderes Getreide
Grundlegende Produktionsprozesse	Wie Bourbon, mit der Ausnahme, dass er nur in Tennessee destilliert und gereift werden kann und das frische Destillat vor der Reifung durch Ahornholzkohle gefiltert wird
Wichtige Etikettbegriffe	Tennessee
Typ	Rye
Rohmaterial	Roggen (mindestens 51%) sowie anderes Getreide
Grundlegende Produktionsprozesse	Auf niedrige Alkoholstärke destilliert, neue Eichenfässer, kann überall in den USA erzeugt werden, Verschneiden
Wichtige Etikettbegriffe	Rye
<b>Andere Whiskys</b>	
Typen	Irland, Kanada, Japan

Karibischer Rum	
Rohmaterial	Zuckerrohr (Zuckerrohrsaft, Melasse)
Grundlegende Produktionsprozesse	Wahl des Rohmaterials, Gärung, Wahl des Destillationsapparats, Destillationsstärke, Reifung in Eiche, ungerieft, Verschneiden, Färben mit Zuckerkulör (optional), Süßen (nicht immer erlaubt)
Wichtiger Etikettbegriff	<i>Rhum Agricole</i>
Tequila	
Rohmaterial	Blaue Agave
Grundlegende Produktionsprozesse	Die blaue Agave muss aus einem bestimmten Gebiet kommen, Umwandlung durch Garen, typischerweise auf geringe Stärke destilliert, Verschneiden, Färben mit Zuckerkulör
Wichtige Etikettbegriffe	Tequila, Tequila 100% Agave <i>Blanco/silver, oro/joven/gold, reposado, añejo</i>
Aromatisierte Spirituosen	
Typen	Aromatisierter Wodka, Gin, Bitterspirituosen, Cocktail Bitters, Spiced Rum, Likör
Grundlegende Produktionsprozesse	Wacholder muss der vorherrschende Geschmack in Gin sein Wichtige bittere Pflanzenzusätze: Enzian, Chinin, Bitterorange Liköre müssen gesüßt sein Liköre können sowohl mit neutralen als auch mit ausdrucksstarken Spirituosen hergestellt werden Sahne
Wichtiger Etikettbegriff	London Dry Gin
Aromatisierte Weine	
Typen	Wermut
Wichtige Elemente zur Herstellung	Grundwein, Spirituose, Aromazusätze (einige davon bitter), Zucker, Zuckerkulör

### Lernziel 3

Die Kriterien für die Zubereitung eines ausgewogenen Cocktails kennen und einige grundlegende Cocktaillkategorien angeben.

#### Bewertungskriterien

1. Die beiden Gegensatzpaare nennen, mithilfe derer ein ausgewogener Cocktail zubereitet wird.
2. Vier Cocktaillkategorien sowie einige Beispiele für jede Kategorie nennen.

#### Bereiche

Bereich 1: Ausgewogenheit	
Die beiden Gegensatzpaare	Stark gegen schwach Bitter und/oder sauer gegen süß
Bereich 2: Cocktaillkategorien	
Alkoholstarke Cocktails	Old Fashioned, Sazerac, Rusty Nail, Manhattan, Martini, Negroni
Short Sour	Pisco Sour, Whiskey Sour, Daiquiri, Sidecar, Margarita, Clover Club
Highball	Cuba Libre, Greyhound, Horse's Neck
Long Sour	Tom Collins, Paloma, French 75, Mojito, Singapore Sling

# 3

## Empfohlene Verkostungen

---

- Ein Wodka
- Ein VSOP Cognac
- Ein getorfte Single Malt Scotch Whisky
- Ein ungetorfte Single Malt Scotch Whisky
- Ein Bourbon
- Zwei aus Melasse hergestellte Rums
- Ein 100% Agave Blanco Tequila
- Ein London Dry Gin
- Ein Wermut

# 4

## Prüfungsablauf

### Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von den vom WSET zugelassenen Kursanbietern (Approved Programme Providers, APPs) durchgeführt. Die Kursanbieter müssen sich an die Grundsätze und Vorgehensweisen halten, die im APP Handbook dargelegt sind.

### Prüfungsverfahren

Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen, besteht aus einem Theorie-Fragebogen mit 30 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb von 45 Minuten beantwortet werden müssen. Für jede Frage gibt es nur eine richtige Antwort, die je nach Art der Übermittlung der Prüfung auf entweder (a) einem computerlesbaren Blatt oder (b) einem Computer/anderen Gerät markiert werden soll. Vollständige Anweisungen, wie der Test durchzuführen ist, werden am Tag der Prüfung gegeben.

Jede richtig beantwortete Multiple-Choice-Frage ergibt einen Punkt; für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge. Zum erfolgreichen Bestehen müssen mindestens 70 Prozent aller Fragen richtig beantwortet werden.

### Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen

Alle Prüfungsfragen basieren auf den veröffentlichten Lernzielen, und die Prüfungsunterlagen sind sorgfältig auf diese Inhalte abgestimmt. Die empfohlenen Studienmaterialien (*Einführung in die Spirituosen*) enthalten die für die Beantwortung der Fragen erforderlichen Informationen.

Die Tabelle unten gibt eine genauere Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse.

Lernziel	Multiple-Choice-Fragen (1 Punkt pro Frage)
1	5
2	20
3	5
	<b>30 Punkte</b>

# 5

## Prüfungsvorschriften

---

### 1 Zulassungsbedingungen

#### 1.1 Voraussetzungen

- 1.1.1** Kandidaten, die an der Prüfung für die WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen, teilnehmen möchten, müssen in dem Land, in dem die Prüfung stattfindet, das Mindestalter für den Kauf von alkoholischen Getränken erreicht haben oder die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis der Eltern oder Erziehungsberechtigten vorlegen.
- 1.1.2** Die Teilnahme an der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen, ist 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 oder die sich dafür entscheiden, keinen Alkohol zu trinken (z.B. aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen), dürfen/müssen während des Kurses keine alkoholischen Getränke verkosten; dies ist jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis.

#### 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** Kandidaten, die die Prüfung in Englisch ablegen, obwohl Englisch nicht ihre Erstsprache ist, wird dringend empfohlen, einen IELTS-Grad von 6 oder höher zu haben oder vergleichbare Sprachkenntnisse vorweisen zu können.
- 1.2.3** Kandidaten, die die Prüfung in anderen Sprachen ablegen, sollten in der jeweiligen Prüfungssprache vergleichbare Kenntnisse haben.

### 2 Form und Ergebnisse

- 2.1** Bei der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen, sind keine Hilfsmittel zugelassen. Sie dauert 45 Minuten und besteht aus 30 Multiple-Choice-Fragen, die jeweils mit einem Punkt bewertet werden.
- 2.2** Die Prüfungsergebnisse werden vom WSET wie folgt bekannt gegeben:
  - Der WSET übermittelt eine Liste mit den Prüfungsergebnissen aller Kandidaten an den APP, damit dieser seinen Kandidaten ihre Ergebnisse mitteilen kann.
  - Anschließend versendet der WSET die Briefe mit den Leistungsnachweisen der Kandidaten sowie die Zertifikate an die APPs, die dafür verantwortlich sind, diese an ihre Kandidaten weiterzugeben.

### 2.3 Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:

Punktzahl von 70% oder darüber	Bestanden
Punktzahl von 69% oder darunter	Nicht bestanden
Der WSET behält sich das Recht vor, die oben angegebenen Notengrenzen zu ändern.	

## 3 Begründete Ausnahmen

- 3.1** 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 APP mitzuteilen. Weitere Unterstützung erhalten Prüfungsleiter und Kandidaten nach Bedarf vom WSET.
- 3.2** Nach den Richtlinien des WSET dürfen solche Kandidaten in den Prüfungen nicht benachteiligt werden. Es obliegt den Kandidaten, ihren APP bei der Einschreibung vom Vorliegen solcher besonderen Umstände in Kenntnis zu setzen.

## 4 Prüfungswiederholung

- 4.1** Kandidaten, die die Prüfung nicht bestanden haben, können eine Wiederholung beantragen. Es sind beliebig viele Wiederholungen möglich.
- 4.2** Die Wiederholung einer bereits bestandenen Prüfung zur Verbesserung des Ergebnisses ist nicht erlaubt.

## 5 Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung

- 5.1** Mit der Anmeldung zu einer WSET-Prüfung stimmen die Kandidaten den folgenden Bedingungen zu:
- Die Kandidaten dürfen sich in keinem Teil der Prüfung unfair oder unehrlich verhalten. Vergehen oder Fehlverhalten werden entsprechend der veröffentlichten Grundsätze des WSET untersucht und können zu Sanktionen führen, einschließlich dem Ausschluss von der Prüfung.
  - Vor der Prüfung müssen alle Kandidaten ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
  - Die Prüfung muss innerhalb der vorgegebenen Zeit abgelegt werden.
  - Der Besitz von Referenzmaterial jeglicher Art ist verboten.
  - Sobald die Prüfungsbedingungen in Kraft gesetzt sind, ist jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten verboten, bis sie entweder den Prüfungsraum wieder verlassen haben oder das Ende der Prüfung bekannt gegeben worden ist.
  - Während der Prüfung dürfen die Kandidaten nur folgende Gegenstände bei sich haben: Stifte, Bleistifte, Radiergummis und Trinkwasser.
  - Die Kandidaten dürfen die Prüfungsmaterialien nicht fotografieren, anderen den Inhalt der Prüfungsbögen nicht zur Kenntnis bringen oder den Inhalt auf andere geartete Weise reproduzieren. Der Gebrauch von elektronischen Geräten aller Art, ausgenommen Computer oder mobile Geräte, die zur Ablegung der Prüfung verwendet werden, ist verboten.
  - Mobiltelefone (sofern sie nicht im Zusammenhang mit einer Fernprüfung verwendet werden) müssen ausgeschaltet sein und außer Sichtweite abgelegt werden, abseits vom Prüfungstisch.
  - Der Gebrauch einer akustischen Weck- oder Alarmfunktion an Uhren jedweder Art ist verboten.

### Präsenzprüfungen

- Kandidaten dürfen den Raum frühestens 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen.
- Kandidaten, die nach dem angesetzten Prüfungsbeginn verspätet erscheinen, dürfen die Prüfung NICHT mehr ablegen, wenn ein anderer Kandidat die Prüfung bereits verlassen hat.
- Kandidaten, die verspätet eintreffen, kann das Betreten des Raums erlaubt werden, sofern andere Prüfungsteilnehmer dadurch nicht gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen der Prüfungsaufsicht. Normalerweise ist davon auszugehen, dass kein Kandidat, der später als 30 Minuten nach dem angesetzten Termin erscheint, noch zur Prüfung zugelassen wird.
- Sobald die Prüfung begonnen hat, dürfen Kandidaten nicht den Raum verlassen und wieder in ihn zurückkehren, sofern sie nicht während der gesamten Zeit, in der sie sich außerhalb des Prüfungsraums aufhalten, von einem Mitglied der Prüfungsaufsicht begleitet werden.
- 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.
- Die Fragebögen dürfen nicht aus dem Prüfungsraum entfernt werden. Wenn Kandidaten den Fragebogen nicht zusammen mit ihren Antwortblättern abgeben, wird dies als Fehlverhalten gewertet.

### Fernprüfungen

- Eine Anleitung, auf welche Weise Fernprüfungen durchgeführt werden, sowie die dazugehörigen Vorschriften werden den Kandidaten, für die dies infrage kommt, vor der Prüfung mitgeteilt.
- 5.2** Die Kandidaten verpflichten sich darüber hinaus, den Anweisungen der Prüfungsaufsicht Folge zu leisten. Eine Nichtbeachtung kann das Prüfungsergebnis eines Kandidaten ungültig machen.
- 5.3** Der WSET behält sich das Recht vor, Kandidaten, die des Fehlverhaltens für schuldig befunden wurden, dauerhaft von WSET-Qualifikationen auszuschließen.
- 5.4** Prüfungsbögen und Antwortblätter sind Eigentum des WSET und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.

## 6 Rückfragen zur Prüfung, Ergebnisüberprüfung und Einsprüche

- 6.1** Kandidaten, die ihr Ergebnis überprüfen lassen wollen (Zweitkorrektur) und/oder Rückfragen zur Prüfung haben, sollten sich mit ihrem APP in Verbindung setzen und sich das entsprechende Antragsformular – Enquiry and Feedback Form – aushändigen lassen.
- 6.2** Kandidaten, die mit dem Ergebnis der Überprüfung ihres Prüfungsergebnisses unzufrieden sind, sollten sich mit ihrem APP in Verbindung setzen und sich das Formular zum Einlegen von Einspruch – Appeal Against Enquiry Application Form – aushändigen lassen. Es muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr spätestens innerhalb von zehn Arbeitstagen nach dem Bescheid über die Ergebnisüberprüfung ausgefüllt an den WSET geschickt werden. Einsprüche außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht bearbeitet.

### 7 Kandidatenzufriedenheit

- 7.1** Kandidaten, die der Meinung sind, dass ihr 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 direkt bei ihrem APP eine Beschwerde einreichen. Wenn dabei keine zufriedenstellende Lösung erzielt wird, werden die Kandidaten gebeten, sich per E-Mail mit unserem Quality Assurance Team (Qualitätssicherungsteam) unter qa@wsetglobal.com in Verbindung zu setzen. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, der WSET auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

### 8 Allgemeines Verhalten

- 8.1** Der WSET kann aus berechtigtem Grund erwarten, dass seine Mitarbeiter und alle Personen, die den WSET bei seinen zugelassenen Kursanbietern (Approved Programme Providers, APPs) vertreten, bei der Ausübung ihres Berufs professionell und respektvoll behandelt werden. Unangemessenes Verhalten, einschließlich verbaler oder physischer Angriffe, beharrlicher oder unrealistischer Forderungen oder Drohungen, die Mitarbeiter unter Druck setzen, werden als Fehlverhalten angesehen und können zu einem dauerhaften Ausschluss von WSET-Qualifikationen führen.

### 9 Prüfungsvorschriften

- 9.1** Der WSET behält sich das Recht vor, diese Prüfungsvorschriften nach Bedarf jederzeit zu erweitern oder abzuändern.

# 6

## WSET-Qualifikationen

Der WSET bietet eine Reihe von Qualifikationen, die neben Spirituosen auch Wein und Sake umfasst. Insgesamt gibt es folgende Qualifikationen:

WSET®-Qualifikation Level 1, Weine (600/1504/4)  
WSET®-Qualifikation Level 2, Weine (603/4432/5)  
WSET®-Qualifikation Level 3, Weine (601/6352/5)  
WSET®-Diplom Level 4, Weine

WSET®-Qualifikation Level 1, Spirituosen (600/1501/9)  
WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen (600/1507/X)  
WSET®-Qualifikation Level 3, Spirituosen

WSET®-Qualifikation Level 1, Sake (603/2051/5)  
WSET®-Qualifikation Level 3, Sake (603/2066/7)

Weitere Informationen über diese Qualifikationen finden sich auf der WSET-Website [wsetglobal.com](https://www.wsetglobal.com).

### Regulierung

Der WSET ist als Organisation zur Vergabe von Qualifikationen von Qfqual, der englischen Regulierungsbehörde für Qualifikationen und Prüfungen, anerkannt. Für die Qualifikationen, die von Ofqual akkreditiert sind, ist die Akkreditierungsnummer in der Liste oben nach dem Titel der Qualifikation angegeben.

Der WSET unterhält ein Qualitätsmanagementsystem, das den Anforderungen der britischen Norm **BS EN ISO 9001** für das Management bei der Anerkennung von Qualifikationen und Prüfungen in Bezug auf Produktkenntnis und Verkostungskompetenz bei alkoholischen Getränken entspricht.



### Vielfalt und Gleichheit

Der WSET 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 Grundsätze für Vielfalt und Gleichheit mit den entsprechenden Vorschriften kann per E-Mail vom Quality Assurance Team unter [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) angefordert werden.

### WSET Prizes

Kandidaten, die in ihren Prüfungen hervorragende Ergebnisse erzielt haben, können für einen Preis infrage kommen und würden in diesem Fall vom WSET kontaktiert werden. Weitere Einzelheiten über die verfügbaren Preise finden Sie auf: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

*Eine Welt des Wissens*

---

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

+44(0)20 7089 3800  
✉ [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

Ausgabe 2.1