

Datum: 12.11.2013

htr **hotelrevue**
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 571.31
Abo-Nr.: 1001517

diplomfeier
12.11.2013

27 Neue Schweizer Diplomsommeliers SFS/ASSP gekürt

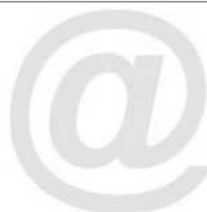


Die acht besten ausgezeichneten Diplomarbeiten von: Sibille Zimmermann, Daniel Schwarz, Stephan Waller, Jacques Dunand, Rebekka Seeger, Sven Fischer, Armin Müller, Stefan Hiersemann (v.l.).
(Bild: zvg)



Stefan Hiersemann erfährt vor 160 Gästen, dass er als bester des Diplomelehrgangs den 1. Platz erreichte (mitte). Bernhard Schmid, Manufaktur Schott-Zwiesel (li.) und Bruno-Thomas Eltschinger, Präsident SFS (re.).
(Bild: zvg)

27 erfolgreiche Absolventen der Schweizer Sommelier-Fachschule Zürich SFS, konnten am vergangenen Sonntag ihre Diplome für professionelle Sommeliers entgegen nehmen. 13 Weinfachfrauen und Weinfachmänner, erhielten die Zertifikats-Urkunde.



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 571.31
Abo-Nr.: 1001517

Die Diplomklasse-10 der Schweizer Sommelier-Fachschule Zürich SFS in Zürich startete vor drei Jahren. Die Klasse hatte mit 60 Studierenden begonnen. An der Verleihungsfeier mit 160 Gästen konnten 27 von ihnen am vergangenen Sonntag im Hotel Widder in Zürich ihre Diplome «Sommelier SFS/ASSP Professionell» beziehungsweise «Sommelier SFS/ASSP Consultant» entgegennehmen.

Bester Sommelier des Lehrgangs wurde Stefan Hiersemann vom Restaurant Pur, Hotel Seedamm Plaza Pfäffikon (SZ). Für die beste Gesamtnote erhielt er die Auszeichnung «Summa cum laude».

Die beste Gesamtnote nach «Summa cum laude» erreichten Sven Fischer aus Wolhusen und Sibille Zimmermann aus Oetwil am See mit sehr gutem Resultat. Die beste praktische Serviceprüfung hat Frau Stefanie Aeschbacher aus Zollikofen (BE) abgelegt.

Die Schweizer Fachschule für Sommeliers und Weinkenner SFS in Zürich ist eine unabhängige, private Schule mit Sitz in Zürich. Sie ist die einzige offiziell akkreditierte Sommelier- und Weinschule in der Deutschschweiz und steht unter dem Patronat und der Fachaufsicht der Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP).

Der dreijährige Lehrgang ist berufsbegleitend und erfolgt nach den Vorgaben und Richtlinien der Association de la Sommellerie Internationale (ASI) mit 55 angeschlossenen Mitgliederländern.

Diplomierte Sommeliers SFS/ASSP Professionell:

Aeschbacher Stefanie, Zollikofen (Hotel Elite, Biel); Auckenthaler Silvia, Schaffhausen (Pentair, Schaffhausen); Chiesa Christina, Champfèr (Hermes, St. Moritz); Endres Katrin, Melligen (D-Vino Weinbars AG, Zürich); Hiersemann Stefan, Wädenswil, (Seedamm Plaza Hotel, Pfäffikon); Hoflacher Luzia, Lömmenschwil (Manor, St. Gallen); Hüssy Yves, Oberentelden (La passion du vin in Aarau); Künzli-Thoma Peggy, Winkel-Rüti (Mövenpick Wein Winterthur); Meola Mariana, Hessigkofen (Taverna Romana Hessigkofen); Niederer Mark, Zürich (Swiss RE, Rüschlikon); Raggini Danilo, Dietikon (Mövenpick, Zug); Roth Inge, Baden-Dättwil (Weingut zum Sternen, Würdenlingen); Schröter Andreas, Oftringen (Selbstständig); Schüepp Cedric, Zürich (Hotel Hirschen, Zürich); Schwarz Renate, Zürich (Cabemet Club, Astana, Kasachstan); Seeger Rebekka, Effretikon (Gotthard Raststätte AG, Schattdorf), Spors Martin, Dübendorf (Globus, Bern); Thureau Kirstin, Möhlin; Waller Stephan, Zürich (Drahtex, Wallisellen).

Diplomierte Sommeliers SFS/ASSP Consultant:

Dunand Jacques, Wettingen (Selbstständig); Fischer Sven, Wolhusen (Kreisspital, Muri); Keller Roland, Schaffhausen (GVS-Weine Schachenmann, Schaffhausen); Müller Armin, Uster (Selbstständig); Odu Güngör, Bern (Stade de Suisse VIP Restaurant, Bern); Schwarz Daniel, Chur (Oerlikon Balzers AG); Tropmann Wladimir, Greifensee (Globus AG, Zürich); Zimmermann Sibille, Oetwil am See (Weinkellereien Aarau).



Share on email Share on favorites

Share on facebook Share on twitter Share on myspace Share on misterwong Share on delicious