

## Sommelier/sommelierka (kód: 65-010-H)

**Autorizující orgán:** Ministerstvo pro místní rozvoj  
**Skupina oborů:** Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)  
**Týká se povolání:** Sommelier vinný nebo pivní  
**Kvalifikační úroveň NSK - EQF:** 3

### Odborná způsobilost

| Název                                | Úroveň |
|--------------------------------------|--------|
| Orientace v základech vinohradnictví | 3      |
| Orientace ve výrobě vína             | 3      |
| Klasifikace a označení vín           | 3      |
| Příprava a tvorba vinného lístku     | 3      |
| Prezentace vinného lístku            | 3      |
| Servis vína                          | 3      |
| Nákup, ošetřování a skladování vína  | 3      |
| Nakládání s inventářem               | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 01.03.2023

## Kritéria a způsoby hodnocení

### Orientace v základech vinohradnictví

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření |
|---|-----------------|
| a) Popsat historii a současnost pěstování révy vinné ve světě a na území ČR | Ústní ověření   |
| b) Popsat morfologický vzhled keře révy vinné                               | Ústní ověření   |
| c) Popsat způsoby vedení a řezu   | Ústní ověření   |
| d) Popsat ošetřování plodných vinic v průběhu vegetačního roku              | Ústní ověření   |
| e) Popsat světové vinařské oblasti  | Ústní ověření   |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Orientace ve výrobě vína

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření |
|---|-----------------|
| a) Charakterizovat jednotlivé způsoby sklizně s ohledem na její účel                    | Ústní ověření   |
| b) Vysvětlit princip výroby vína a zpracování hroznů                                    | Ústní ověření   |
| c) Popsat jednotlivé fáze produkce tichých (červených, růžových, bílých) a šumivých vín | Ústní ověření   |
| d) Uvést základní předpisy pro výrobu vína v ČR a v EU                                  | Ústní ověření   |
| e) Orientovat se v odrůdách vinné révy pěstované v ČR i ve světě                        | Ústní ověření   |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Klasifikace a označení vín

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření |
|---|-----------------|
| a) Orientovat se v systému značení vín ve světě i na území ČR               | Ústní ověření   |
| b) Vysvětlit údaje na etiketě vína  | Ústní ověření   |
| c) Vysvětlit rozdělení tichých a šumivých vín podle obsahu zbytkového cukru | Ústní ověření   |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Příprava a tvorba vinného lístku

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Popsat vinařské oblasti v ČR při sestavování vinného lístku a orientovat se v jejich rozdělení                  | Ústní ověření                        |
| b) Popsat světové vinařské oblasti   | Ústní ověření                        |
| c) Sestavit pořadí nabídky vín podle gastronomických pravidel, včetně správného popisu a názvu oblastí původu vína | Praktické předvedení                 |
| d) Aplikovat zásady degustování vína   | Praktické předvedení a ústní ověření |

Je třeba splnit všechna kritéria.

### Prezentace vinného lístku

| Kritéria hodnocení   | Způsoby ověření                      |
|--|--------------------------------------|
| a) Orientovat hosty v nabídce vín na základě znalostí podávaných vín                                       | Praktické předvedení a ústní ověření |
| b) Profesionálně jednat a komunikovat s hosty  | Praktické předvedení                 |
| c) Doporučit vhodné víno k vybranému pokrmu  | Ústní ověření                        |
| d) Seznámit hosty s nabídkou ostatních alkoholických i nealkoholických nápojů (víno, destiláty, káva, čaj) | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Servis vína

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření                      |
|---|--------------------------------------|
| a) Nabízet víno ve správné teplotě  | Praktické předvedení                 |
| b) Provést odborně servis vín v kategoriích bílá tichá vína, šumivá vína, dekantace červených vín       | Praktické předvedení a ústní ověření |
| c) Použít inventář odpovídající druhu a charakteru servírovaného vína                                   | Praktické předvedení                 |
| d) Přijmout a evidovat objednávku hosta – přesně a rychle   | Praktické předvedení a ústní ověření |
| e) Komunikovat s hostem a dodržovat profesní etiku  | Praktické předvedení a ústní ověření |
| f) Nabídnout doplňkový sortiment za účelem zvýraznění vlastností vín (sýry, slané pečivo apod.)         | Praktické předvedení a ústní ověření |
| g) Řešit obvyklé i neobvyklé situace při obsluze hostů (včetně správného postupu při reklamacích hostů) | Praktické předvedení a ústní ověření |
| h) Vyúčtovat platbu s hostem, využívat zúčtovací techniku, platební terminál                            | Praktické předvedení a ústní ověření |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

### Nákup, ošetřování a skladování vína

| Kritéria hodnocení  | Způsoby ověření      |
|---|----------------------|
| a) Uvést specifické senzorické vlastnosti typické pro určité druhy vín  | Ústní ověření        |
| b) Vysvětlit zásady skladování a ošetřování vína podle jejich druhů, charakterů a hygienických norem                | Ústní ověření        |
| c) Použít adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování vína z hlediska teploty a vlhkosti prostředí | Praktické předvedení |
| d) Vysvětlit nejčastější vady vína  | Ústní ověření        |
| e) Uvést způsoby doplňování skladových zásob podle potřeb provozovny  | Ústní ověření        |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Nakládání s inventářem

| Kritéria hodnocení                                     | Způsoby ověření      |
|--|----------------------|
| a) Použít inventář v souladu s jeho určením            | Praktické předvedení |
| b) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu | Praktické předvedení |
| c) Ošetřovat a udržovat inventář                       | Praktické předvedení |

**Je třeba splnit všechna kritéria.**

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

#### 1. Vstupní předpoklady pro účast na zkoušce

Uchazečem o zkoušku může být každá fyzická osoba starší 18 let, která získala alespoň základy vzdělání, nebo účastník rekvalifikace podle zákona č. 435/2004 Sb., zákon o zaměstnanosti.

Uchazeč o zkoušku musí být dále držitelem platných dokladů:

- a) zdravotní průkaz pro práci v potravinářství

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – <https://nsp.cz/jednotka-prace/sommelier>).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Autorizovaná osoba zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce písemnou formou sdělí, kde a jakým způsobem se uchazeč může informovat o svých povinnostech a průběhu zkoušky a které doklady/dokumenty musí uchazeč předložit bezprostředně před započítím zkoušky.

Autorizovaná osoba zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce uvede pomůcky, které může uchazeč při zkoušce používat.

Uchazeč si zajistí pracovní oděv a pevnou pracovní obuv podle požadavků BOZP pracoviště, na kterém bude zkouška probíhat.

#### 2. Průběh zkoušky

Před zahájením zkoušky uchazeč předloží zkoušejícímu průkaz totožnosti a případně další dokumenty opravňující k připuštění ke zkoušce uvedené v části 1. Vstupní předpoklady pro účast na zkoušce.

Bezprostředně před zahájením zkoušky autorizovaná osoba seznámí uchazeče s pracovištěm, s organizací zkoušky, s jeho právy a povinnostmi v rámci zkoušky dle zákona č. 179/2006 Sb. a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Zkoušející uzná, a tedy nemusí ověřovat, ty odborné způsobilosti, které byly již dříve u uchazeče ověřeny v rámci zkoušky z jiné profesní kvalifikace (nutno doložit osvědčením o získání profesní kvalifikace), a které jsou shodné svým rozsahem i obsahem. Rozsah a obsah odborné způsobilosti určují její jednotlivá kritéria a pokyny k realizaci zkoušky popsané v hodnoticím standardu. Zkoušející tyto odborné způsobilosti neuzná jako již ověřené, pokud by tím nebylo zajištěno řádné ověření ostatních požadavků stanovených tímto hodnoticím standardem (například při nutnosti dodržení technologických postupů a časové souslednosti různých činností).

Zkouška se koná v českém jazyce.

Zkouška je veřejná. Praktická část zkoušky a praktická zkouška není veřejná v případech, kdy to je nutné z hygienických důvodů nebo z důvodu ochrany zdraví a bezpečnosti práce.

Zkouška probíhá v reálném prostředí restauračního nebo vinárenského provozu. V případě, že autorizovanou osobou je odborná škola, lze vykonat zkoušku v odborné učebně za předpokladu splnění předepsaných, nezbytných materiálních a technických předpokladů.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu, estetická hlediska, profesionální chování.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede autorizovaná osoba do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

## Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou odbornou způsobilost a výsledek zapisuje do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky.

Výsledné hodnocení pro danou odbornou způsobilost musí znít:

- „splnil“, nebo
- „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé odborné způsobilosti.

Výsledné hodnocení zkoušky zní buď:

- „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny odborné způsobilosti, nebo
- „nevyhověl“, pokud uchazeč některou odbornou způsobilost nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí autorizovaná osoba vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

## Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jedním zkoušejícím, který musí být přítomen u zkoušky po celou dobu trvání zkoušky.

Zkoušející je povinen provádět ověřování odborných způsobilostí při zkoušce přesně podle všech ustanovení tohoto hodnoticího standardu.

## Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

- a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání kuchař - číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti sommeliérství doloží certifikát o získané odbornosti.
- b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti sommeliérství doloží certifikát o získané odbornosti.
- c) Vyšší odborné vzdělání v oboru gastronomie nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti sommeliérství doloží certifikát o získané odbornosti.
- d) Vysokoškolské vzdělání nejméně bakalářského studijního programu a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele odborných předmětů/praktického vyučování v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti sommeliérství doloží certifikát o získané odbornosti.
- e) Profesionální kvalifikace 65-010-H Sommeliér/sommeliérka a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost a praxi v povolání autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti a praxe v povolání v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu:

Ministerstvo pro místní rozvoj, [www.mmr.cz](http://www.mmr.cz)

### **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

- zkušební místnost v reálném prostředí (vinárenský nebo restaurační provoz) nebo odborná gastronomická učebna, ve které bude k dispozici následující technologické vybavení:
- běžný inventář a vybavení odbytového střediska: stolový a sedací inventář, pomocné stoly, pomocný inventář (tácky, plata)
- vinotéka, chladicí zařízení pro potřeby degustace vína
- výběr vín pro uskutečnění zkoušky (bílé tiché víno, šumivé víno, červené víno pro dekantaci)
- inventář potřebný k výkonu práce sommeliera (vhodný typ sklenic, izolační obal (tubus), dekantační košíček a karafu, chladič na sekt, číšnícký nůž, příručníky)
- technologie pro vyúčtování s hostem, která splňuje aktuální legislativní a daňové požadavky na evidenci tržeb

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda).

### **Doba přípravy na zkoušku**

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm, s organizací zkoušky, s požadavky BOZP a PO a s právy a povinnostmi uchazeče v rámci zkoušky dle zákona č. 179/2006 Sb.

### **Doba pro vykonání zkoušky**

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnoticího standardu**

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro pohostinství, gastronomii a cestovní ruch, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Asociace hotelů a restaurací ČR

HOTELTIME, a. s.

ARMANDO HOSPITALITY GROUP EUROPE, s. r. o.

In Catering Ltd.