Sommelier (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: 21.08.2019 do: 20.10.2022

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 oblasti 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
c) Použít inventář odpovídající druhu a charakteru servírovaného vína	Praktické předvedení
d) Přijmout a evidovat objednávku hosta – přesně a rychle	Praktické předvedení
e) Komunikovat s hostem a dodržovat profesní etiku	Praktické předvedení
f) Nabídnout doplňkový sortiment za účelem zvýraznění vlastností vín (sýry, slané pečivo apod.)	Praktické předvedení
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 a elektronickou evidenci tržeb (EET)	Praktické předvedení

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) Doplňovat skladové zásoby podle potřeb provozovny	Praktické předvedení a 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

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm 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. Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://nsp.cz/jednotka-prace/sommelier#zdravotni-zpusobilost).

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

Uchazeči bude zadána příprava konkrétních činností a úkolů, které si autorizovaná osoba/autorizovaný zástupce předem připraví a rozpracuje na základě daných kritérií.
Hodnocení bude zaměřeno jak na proces, tak na výsledek.
Ověřování se provádí v restauračním nebo vinárenském 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.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

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

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, může být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti 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.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Požadavky na materiální a technické předpoklady:
- vinárenský či restaurační provoz, odborná učebna
- technologické vybavení odbytového střediska (odborné učebny), pro potřeby degustace vína (vinotéky, chladicí zařízení)
- výběr vín pro uskutečnění zkoušky
- inventář potřebný k výkonu práce sommeliera (vhodný typ sklenic, izolační obaly (tubusy), dekantační košíčky a karafy, číšnický nůž, příručníky)
- výpočetní technika včetně zařízení pro elektronickou 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) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 30 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 2 až 3 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

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.