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: 21.10.2022 do: 28.02.2023

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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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.