Sommelier (kód: 65-010-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Týká se povolání: Číšník
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
Degustace vín při prodeji	3
Příprava teplých nápojů	2
Podávání nápojů hostům	2

Platnost standardu

Standard je platný od: 06.02.2012 do: 23.01.2013

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

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 červených, růžových a bílých vín	Ústní ověření
d) Uvést základní předpisy pro výrobu vína v ČR a v EU	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Klasifikace a označení vín

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Orientovat se v systému značení vín	Ústní ověření
b) Vysvětlit údaje na etiketě vína	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Příprava a tvorba vinného lístku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Využívat znalosti o vinařských oblastech v ČR při sestavování vinného lístku, orientovat se v jejich rozdělení	Písemné ověření
b) Využívat znalosti o světových vinařských oblastech při přípravě vinného lístku	Písemné ověření
c) Sestavit pořadí nabídky vín podle pravidel, včetně správného popisu a názvu oblasti původu vína	Písemné ověření
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	Ústní ověření
b) Profesionálně jednat s hosty, komunikovat i v cizím jazyce	Ústní ověření
c) Doporučit vhodné víno k vybranému pokrmu	Písemné nebo 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) Používat 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	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) Rozlišovat, skladovat a ošetřovat vína podle jejich druhů, charakterů a hygienických norem	Ústní ověření
c) Používat adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování vína z hlediska teploty a vlhkosti prostředí	Praktické předvedení
d) 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.

Degustace vín při prodeji

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Informovat zákazníky o vlastnostech, použití a původu vína nabízeného k prodeji	Ústní ověření
b) Zvolit a použít vhodný inventář za účelem degustace a prezentace	Praktické předvedení
c) Prezentovat vína a efektivně organizovat práci	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Provádět servis vína za účelem degustace podle jejich kategorií	Praktické předvedení
e) Provést dodatečnou nabídku vhodných potravin za účelem zlepšení chuťových vlastností vín (sýry, slané pečivo apod.)	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava teplých nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Volit vhodné suroviny v požadovaném množství	Praktické předvedení
b) Připravit teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku	Praktické předvedení
c) Použít adekvátní technologické vybavení a inventář	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Podávání nápojů hostům

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést servis studených nápojů podle jejich charakteru	Praktické předvedení
b) Servírovat různé druhy teplých nápojů podle jejich charakteru	Praktické předvedení
c) Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na NSP: http://katalog.nsp.cz/karta_tp.aspx?id_jp=162&kod_sm1=18).
Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Povinností zkoušejícího je dbát na to, aby zkouška probíhala podle tohoto hodnotícího standardu.
Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se jak na proces, tak na výsledek.
Uchazeči bude zadána příprava konkrétních činností a úkolů, které si autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce předem připraví a rozpracuje na základě daných kritérií.
Ověřování se provádí v restauračním nebo vinárenském provozu.
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 „vyhověl“ nebo „nevyhověl“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil pro 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 anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované právnické osoby.

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 číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let odborné praxe jako sommelier nebo ve funkci učitele praktického vyučování v oboru gastronomie, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let odborné praxe jako sommelier nebo ve funkci učitele praktického vyučování v oblasti gastronomie, hotelnictví, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
c) Vyšší odborné vzdělání v oblasti hotelnictví nebo gastronomie a alespoň 5 let odborné praxe jako sommelier nebo ve funkci učitele praktického vyučování, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
d) Vysokoškolské vzdělání a alespoň 5 let odborné praxe jako sommelier nebo ve funkci učitele odborných předmětů, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o udělení autorizace.
e) Dílčí kvalifikace Sommelier a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let praxe jako sommelier, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
Dále je ve všech variantách vyžadováno členství v Asociaci sommelierů ČR a pověření asociace, nebo členství ve Svazu vinařů České republiky a pověření svazu.

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, musí 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), a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
– Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem. Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: www.mmr.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

– Provozovna (restaurace, vinárna, sklípek) s příslušným vybavením
– Technologické vybavení odbytového střediska – např. barové a výčepní zařízení, kávovary, nápojové automaty, chladicí a čisticí zařízení
– Suroviny pro přípravu nápoje
– Inventář potřebný k výkonu práce sommeliera
– Příjemky, výdejky zboží a surovin
– Výpočetní technika

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 20 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 (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnotící standard připravila SR pro pohostinství, gastronomii a cestovní ruch, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR ve spolupráci se SR zemědělství.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Svaz vinařů České republiky
Národní vinařské centrum, o. p. s., Valtice
Vinařská akademie Valtice, o. s.