

## 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

## **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](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.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

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