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
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
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 07.08.2007 do: 30.04.2012

Kritéria a způsoby hodnocení

Příprava a tvorba vinného lístku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Využívat znalosti o vinařských oblastech v ČR, orientovat se v jejich rozdělení	Písemně
b) Využívat znalosti o světových vinařských oblastech	Praktické předvedení
c) Správně sestavit pořadí nabídky vín, včetně správného popisu a názvu oblasti původu vína	Písemně
d) Využívat základní znalosti v oblasti vinohradnictví	Písemně
e) Aplikovat zásady degustování vína	Praktické předvedení a slovní zdůvodnění

Je třeba splnit všechna kritéria

Prezentace vinného lístku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Orientovat hosty v nabídce vín na základě znalostí podávaných vín	Slovně
b) Profesionálně jednat s hosty, komunikovat i v cizím jazyce	Slovní komunikace
c) Doporučit vhodné víno k vybranému pokrmu	Písemně nebo slovní komunikace

Je třeba splnit všechna kritéria

Servis vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Nabízet víno ve správné teplotě	Písemně nebo slovní komunikace
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	Slovní komunikace

Je třeba splnit všechna kritéria

Nákup, ošetřování a skladování vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Znát specifické senzorické vlastnosti typické pro určité druhy vín	Slovně nebo písemně
b) Rozlišovat, skladovat a ošetřovat vína podle jejich druhů, charakterů a hygienických norem	Praktické předvedení + slovní vysvětlení
c) Používat adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování vína z hlediska teploty a vlhkosti prostředí	Slovní vysvětlení nebo písemně
d) Doplňovat skladové zásoby podle potřeb provozovny	Slovní vysvětlení + písemně

Je třeba splnit všechna kritéria

Nakládání s inventářem

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Používat inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení + slovní vysvětlení
b) Vést evidenci inventáře, vést záznamy o pohybu inventáře	Písemně nebo slovní vysvětlení
c) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu	Praktické předvedení + slovní vysvětlení
d) 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	Slovně nebo písemně
b) Zvolit a použít vhodný inventář za účelem degustace a prezentace	Praktické předvedení
c) Prezentovat vína kvalitně a efektivně organizovat práci	Praktické předvedení + slovní komunikace
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.)	Slovně

Je třeba splnit všechna kritéria

Příprava teplých nápojů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Volit vhodné suroviny v požadovaném množství	Praktické předvedení
b) Připravovat teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku	Praktické předvedení
c) Používat 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

Je třeba splnit obě kritéria

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností	Praktické předvedení
b) Během provozu i po jeho ukončení dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba stanoví, 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 BOZP a PO.
Všechny osoby, které se přímo zúčastní zkoušky, musí mít platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.
Jednotlivá kritéria se ověřují uvedenými nástroji hodnocení a zaměřují se buď na proces, nebo na výsledek (zřídka i na oboje).
Uchazeči bude zadána příprava konkrétních činností a úkolů při obsluze hosta, které si autorizovaná osoba předem připraví a rozpracuje podle daných kritérií. Pro písemné ověřování lze zvolit i formu testu.
Uchazeč připraví pracoviště a potřebný inventář. Dále bude hodnocena technika obsluhy a organizace práce, hodnocení úrovně komunikace s hostem, společenské a profesionální chování. Bude provedena kontrola kvality vykonané práce.
Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o zkoušce. Pro zápis hodnocení jednotlivých kritérií lze použít různé značky, ale výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít "vyhověl" nebo "nevyhověl" v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Návrh na výsledné hodnocení zkoušky zní buď "vyhověl", pokud uchazeč vyhověl pro všechny kompetence, nebo "nevyhověl", pokud uchazeč pro některou kompetenci nevyhověl. Konečné hodnocení uchazeče probíhá na základě těchto návrhů podle § 18 odst. 7 zákona č. 179/2006 Sb.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou nebo před jedním autorizovaným zástupcem.

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

Autorizovaná osoba musí mít nejméně střední vzdělání s maturitní zkouškou a současně musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:
Střední vzdělání s výučním listem a alespoň 5 let praxe ve funkci sommeliera, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v Asociaci sommeliérů ČR + pověření asociace.
Alespoň 5 let praxe ve funkci učitele odborného výcviku v oboru gastronomie, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v Asociaci sommeliérů ČR + pověření asociace.
Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti gastronomie a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v Asociaci sommelierů ČR + pověření asociace.
Vyšší odborné vzdělání v oblasti gastronomie, hotelnictví a alespoň 5 let praxe ve funkci mistra (vedoucího) provozu nebo úseku zahrnujícího pracoviště s činnostmi předmětné kvalifikace, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v Asociaci sommelierů ČR + pověření asociace.
Vysokoškolské vzdělání + alespoň 5 let praxe ve funkci sommeliera, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci. Členství v Asociaci sommelierů ČR + pověření asociace.

Další požadavky:
- Autorizovaná osoba musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
- Autorizovaná osoba, která nemá odbornou kvalifikaci dle příslušných ustanovení dle 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), musí absolvovat přípravu zaměřenou na uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení, nebo přípravu zaměřenou na základní znalosti v oblasti pedagogických věd s těžištěm v problematice zkoušení v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba musí mít základní dovednosti práce s počítačem a s internetem (stačí doložit čestné prohlášení).
- Autorizovaná osoba musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC, tisku jednotného osvědčení a zasílání s vyhodnocením elektronickou poštou (stačí doložit čestné prohlášení).

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.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Prostory a přísun potřebné energie odpovídající bezpečnostním a hygienickým předpisům
Vhodné pracovní oblečení
Potřebný inventář pro práci sommeliera
Různé druhy vína podle kategorií
Surovina pro přípravu servírování teplých a studených nápojů

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je do 10 minut.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 4 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být podle zadaných výrobků rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard byl zpracován ve spolupráci s oborovou skupinou gastronomie, hotelnictví, turismus při NÚOV, sekcí pro NSK, jejímiž členy jsou zástupci následujících organizací:
Ministerstvo pro místní rozvoj ČR
Asociace hotelů a restaurací ČR
Asociace kuchařů a cukrářů ČR
Česká barmanská asociace
Asociace sommelierů ČR
SOU gastronomie Praha 10
Střední hotelová škola Praha 10
Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát p. Radhoštěm, příspěvková organizace
Národní ústav odborného vzdělávání