

## Sommelier (kód: 65-010-H)

<b>Autorizující orgán:</b>	Ministerstvo pro místní rozvoj
<b>Skupina oborů:</b>	Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
<b>Týká se povolání:</b>	Číšník
<b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b>	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

## 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.

## Autoři standardu

### Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard byl zpracován ve spolupráci s oborovou skupinou gastronomie, hotelnictví, turismus při NÚOV, sekci 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