

A 88. sorszámú Sommelier megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 01
- 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Sommelier
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség:
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
- 2.2. Szakmai előképzettség: 34 541 06 Szőlész-borász szakképesítés vagy középfokú vendéglátóipari végzettség
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

| | A | B | C |
|--------|-------------------|------------------------------------|--|
| 3.1.1. | FEOR száma | FEOR megnevezése | A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök |
| 3.1.2. | 5123 | Felhasználó, vendéglátóipari eladó | Sommelier |

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A sommelier tervezi, karbantartja és kezeli az étterem teljes hazai és külföldi italválasztékát és szivarkínálatát. Tervezi, követi a fogyasztást, raktárkészlettel gazdálkodik. Fogadja, ital ajánlásaival ellátja az étterembe érkező vendégeket, részükre értékesít, italokat és szivart szolgál fel szakszerűen, majd búcsúztatja őket.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- folyamatosan képezni magát a borászati évjáratok területén,
- aktívan részt venni az asztalszervíz ízléses elkészítésében,
- értékesítés-ösztönző stratégiákat bevezetni és megvalósítani,
- felkészülni az italok mellé ajánlott ételek elkészítési technológiájából,
- pontosan ismerni a hazai borvidékek jellemző borait, kultúráját,
- kiemelten kezelni a saját és munkahelyének higiéniáját,
- a felszolgáloi csapatmunkába zökkenőmentesen beilleszkedni,
- folyamatosan figyelemmel kísérni a munkájához szükséges eszközök, gépek fejlődését,
- alapvető tudással rendelkezni a vendéglátás, a konyhatechnika, a nyersanyagkezelés területén,
- kellő felkészültséggel rendelkezni a borászati technológia területén,
- ismerni a szénsavas italok készítési technológiáját,
- ismerni a borkülönlegességek készítésének technológiáját,
- megfelelő logisztikai képességgel rendelkezni a raktározás területén,
- ismerni a bor nyilvántartásával kapcsolatos jogvédelmi előírásokat,
- felkészülni a koktélok párlatok, az ásványvizek, az üdítőitalok és a szivarok minősítésében és ajánlásában,
- kellő szakértelemmel rendelkezni a kávék és teák italválasztékának ismertetéséhez.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

| | A | B | C |
|--------|--|--------------------|----------------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részszerkesztés, szakképesítés-ráépítés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja |
| 3.3.3. | 34 541 06 | Szőlész-borász | szakképesítés |

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

| | A | B |
|------|--|--------------------------|
| 4.1. | A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti | |
| 4.2. | azonosító száma | megnevezése |
| 4.3. | 10949-12 | A Sommelier tevékenysége |

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

| | A | B | C |
|--------|--|--------------------------|--|
| 5.2.1. | A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak | | |
| 5.2.2. | azonosító száma | megnevezése | a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége |
| 5.2.3. | 10949-12 | A Sommelier tevékenysége | gyakorlati, szóbeli |

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Sommelier komplex gyakorlati vizsgafeladat**

A vizsgafeladat ismertetése: a vizsgázó a komplex vizsga keretében végrehajtja az étel- és italkínálat ismertetését, valamint a terítési gyakorlatot, kiegészítve a bor érzékszervi bírálatával és a speciális szolgáltatás ajánlásával.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 45%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **A megadott borok és italok organoleptikus vizsgálata**

A vizsgafeladat ismertetése: borkóstolás és a kóstolt bor szakszerű értékelése, majd jellemzése szóban, hozzá étel ajánlása.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Egy borvidék és legjellemzőbb borfajtáinak bemutatása kulturális jellemzőivel együtt.**

A vizsgafeladat ismertetése: a jelölt a tananyagban megismert hazai és külföldi borvidékek közül egyet tételhúzás útján kiválaszt, bemutatja azt és az adott borvidék legjellemzőbb borfajtáját is jellemzi.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A szakképesítés-ráépüléssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A

- 6.1. **A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
- 6.2. Értékesítő üzlet berendezései, gépei,
- 6.3. Szárazjég készítő gép
- 6.4. Felszolgáláshoz szükséges anyagok, eszközök (evőeszközök, tálalóeszközök)
- 6.5. Asztali díszítő elemek (gyertya, virág, tükör, stb.)
- 6.6. Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, szóróanyagok, stb.)
- 6.7. Fémeszközök
- 6.8. Kerámiák, porcelánok
- 6.9. Textíliák
- 6.10. Papír eszközök
- 6.11. Italkocsi
- 6.12. Üveg eszközök
- 6.13. Borkínálás üvegeszközei
- 6.14. Egyéni védőeszközök
- 6.15. Borbírálati eszközök
- 6.16. Bútorzat
- 6.17. Számítógép, speciális szoftverek, pénztárgép
- 6.18. Vendéglátás bútorzata, oktatóhelyiség

7. EGYEBEK