**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 | Felszolgáló, 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 fogyást, 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 asztalszerviz ízléses elkészítésében,

**-** értékesítés-ösztönző stratégiákat bevezetni és meg valósítani,

**-** felkészülni az italok mellé ajánlott ételek elkészítési technológiájából,

**-** pontosan ismerni a hazai borvidékek jellemző borait, kultúráját,

**-** kiemelten kezelni a saját és munkahelyének higiéniáját,

**-** a felszolgálói 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 jövedéki 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, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 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**