Sommelier/sommelierka (kód: 65-010-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo pro místní rozvoj
Skupina oborů: Gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
Týká se povolání: Sommelier vinný nebo pivní
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

Platnost standardu

Standard je platný od: 30.08.2023

Kritéria a způsoby hodnocení

Orientace v základech vinohradnictví

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat historii a současnost pěstování révy vinné ve světě a na území ČR	Ústní ověření
b) Popsat morfologický vzhled keře révy vinné	Ústní ověření
c) Popsat způsoby vedení a řezu	Ústní ověření
d) Popsat ošetřování plodných vinic v průběhu vegetačního roku	Ústní ověření
e) Popsat světové vinařské oblasti	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Orientace ve výrobě vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Charakterizovat jednotlivé způsoby sklizně s ohledem na její účel	Ústní ověření
b) Vysvětlit princip výroby vína a zpracování hroznů	Ústní ověření
c) Popsat jednotlivé fáze produkce tichých (červených, růžových, bílých) a šumivých vín	Ústní ověření
d) Uvést základní předpisy pro výrobu vína v ČR a v EU	Ústní ověření
e) Orientovat se v odrůdách vinné révy pěstované v ČR i ve světě	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Klasifikace a označení vín

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Orientovat se v systému značení vín ve světě i na území ČR	Ústní ověření
b) Vysvětlit údaje na etiketě vína	Ústní ověření
c) Vysvětlit rozdělení tichých a šumivých vín podle obsahu zbytkového cukru	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příprava a tvorba vinného lístku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat vinařské oblasti v ČR při sestavování vinného lístku a orientovat se v jejich rozdělení	Ústní ověření
b) Popsat světové vinařské oblasti	Ústní ověření
c) Sestavit pořadí nabídky vín podle gastronomických pravidel, včetně správného popisu a názvu oblasti původu vína	Praktické předvedení
d) Aplikovat zásady degustování vína	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prezentace vinného lístku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Orientovat hosty v nabídce vín na základě znalostí podávaných vín	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Profesionálně jednat a komunikovat s hosty	Praktické předvedení
c) Doporučit vhodné víno k vybranému pokrmu	Ústní ověření
d) Seznámit hosty s nabídkou ostatních alkoholických i nealkoholických nápojů (víno, destiláty, káva, čaj)	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Servis vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Nabízet víno ve správné teplotě	Praktické předvedení
b) Provést odborně servis vín v kategoriích bílá tichá vína, šumivá vína, dekantace červených vín	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Použít inventář odpovídající druhu a charakteru servírovaného vína	Praktické předvedení
d) Přijmout a evidovat objednávku hosta – přesně a rychle	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Komunikovat s hostem a dodržovat profesní etiku	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Nabídnout doplňkový sortiment za účelem zvýraznění vlastností vín (sýry, slané pečivo apod.)	Praktické předvedení a ústní ověření
g) Řešit obvyklé i neobvyklé situace při obsluze hostů (včetně správného postupu při reklamacích hostů)	Praktické předvedení a ústní ověření
h) Vyúčtovat platbu s hostem, využívat zúčtovací techniku, platební terminál	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Nákup, ošetřování a skladování vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést specifické senzorické vlastnosti typické pro určité druhy vín	Ústní ověření
b) Vysvětlit zásady skladování a ošetřování vína podle jejich druhů, charakterů a hygienických norem	Ústní ověření
c) Použít adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování vína z hlediska teploty a vlhkosti prostředí	Praktické předvedení
d) Vysvětlit nejčastější vady vína	Ústní ověření
e) Uvést způsoby doplňování skladových zásob podle potřeb provozovny	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Nakládání s inventářem

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Použít inventář v souladu s jeho určením	Praktické předvedení
b) Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu	Praktické předvedení
c) Ošetřovat a udržovat inventář	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

1. Vstupní předpoklady pro účast na zkoušce

Uchazečem o zkoušku může být každá fyzická osoba starší 18 let, která získala alespoň základy vzdělání, nebo účastník rekvalifikace podle zákona č. 435/2004 Sb., zákon o zaměstnanosti.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP https://nsp.cz/jednotka-prace/sommelier).

Autorizovaná osoba zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce písemnou formou sdělí, kde a jakým způsobem se uchazeč může informovat o svých povinnostech a průběhu zkoušky a které doklady/dokumenty musí uchazeč předložit bezprostředně před započetím zkoušky.

Autorizovaná osoba zároveň s odesláním pozvánky ke zkoušce uvede pomůcky, které může uchazeč při zkoušce používat.

Uchazeč si zajistí pracovní oděv a pevnou pracovní obuv podle požadavků BOZP pracoviště, na kterém bude zkouška probíhat.

2. Průběh zkoušky

Před zahájením zkoušky uchazeč předloží zkoušejícímu průkaz totožnosti a případně další dokumenty opravňující k připuštění ke zkoušce uvedené v části 1. Vstupní předpoklady pro účast na zkoušce.

Bezprostředně před zahájením zkoušky autorizovaná osoba seznámí uchazeče s pracovištěm, s organizací zkoušky, s jeho právy a povinnostmi v rámci zkoušky dle zákona č. 179/2006 Sb. a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam.

Zkoušející uzná, a tedy nemusí ověřovat, ty odborné způsobilosti, které byly již dříve u uchazeče ověřeny v rámci zkoušky z jiné profesní kvalifikace (nutno doložit osvědčením o získání profesní kvalifikace), a které jsou shodné svým rozsahem i obsahem. Rozsah a obsah odborné způsobilosti určují její jednotlivá kritéria a pokyny k realizaci zkoušky popsané v hodnoticím standardu. Zkoušející tyto odborné způsobilosti neuzná jako již ověřené, pokud by tím nebylo zajištěno řádné ověření ostatních požadavků stanovených tímto hodnotícím standardem (například při nutnosti dodržení technologických postupů a časové souslednosti různých činností).

Zkouška se koná v českém jazyce.

Zkouška je veřejná. Praktická část zkoušky a praktická zkouška není veřejná v případech, kdy to je nutné z hygienických důvodů nebo z důvodu ochrany zdraví a bezpečnosti práce.

Zkouška probíhá v reálném prostředí restauračního nebo vinárenského provozu. V případě, že autorizovanou osobou je odborná škola, lze vykonat zkoušku v odborné učebně za předpokladu splnění předepsaných, nezbytných materiálních a technických předpokladů.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu, estetická hlediska, profesionální chování.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede autorizovaná osoba do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou odbornou způsobilost a výsledek zapisuje do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky.

Výsledné hodnocení pro danou odbornou způsobilost musí znít:
- „splnil“, nebo
- „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé odborné způsobilosti.

Výsledné hodnocení zkoušky zní buď:
- „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny odborné způsobilosti, nebo
- „nevyhověl“, pokud uchazeč některou odbornou způsobilost nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí autorizovaná osoba vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jedním zkoušejícím, který musí být přítomen u zkoušky po celou dobu trvání zkoušky.

Zkoušející je povinen provádět ověřování odborných způsobilostí při zkoušce přesně podle všech ustanovení tohoto hodnoticího standardu.

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

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání kuchař - číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti sommelierství doloží certifikát o získané odbornosti.
b) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti sommelierství doloží certifikát o získané odbornosti.
c) Vyšší odborné vzdělání v oboru gastronomie nebo hotelnictví a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele praktického vyučování/odborných předmětů v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti sommelierství doloží certifikát o získané odbornosti.
d) Vysokoškolské vzdělání nejméně bakalářského studijního programu a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie nebo ve funkci učitele odborných předmětů/praktického vyučování v oblasti nápojové gastronomie. Z oblasti sommelierství doloží certifikát o získané odbornosti.
e) Profesní kvalifikace 65-010-H Sommelier/sommelierka a střední vzdělání s maturitní zkouškou a nejméně 5 let odborné praxe v oblasti nápojové gastronomie.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost a praxi v povolání autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti a praxe v povolání v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu:
Ministerstvo pro místní rozvoj, www.mmr.cz

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- zkušební místnost v reálném prostředí (vinárenský nebo restaurační provoz) nebo odborná gastronomická učebna, ve které bude k dispozici následující technologické vybavení:
- běžný inventář a vybavení odbytového střediska: stolový a sedací inventář, pomocné stoly, pomocný inventář (tácky, plata)
- vinotéka, chladicí zařízení pro potřeby degustace vína
- výběr vín pro uskutečnění zkoušky (bílé tiché víno, šumivé víno, červené víno pro dekantaci)
- inventář potřebný k výkonu práce sommeliera (vhodný typ sklenic, izolační obal (tubus), dekantační košíček a karafu, chladič na sekt, číšnický nůž, příručníky)
- technologie pro vyúčtování s hostem, která splňuje aktuální legislativní a daňové požadavky na evidenci tržeb

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda).

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 15 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm, s organizací zkoušky, s požadavky BOZP a PO a s právy a povinnostmi uchazeče v rámci zkoušky dle zákona č. 179/2006 Sb.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 3 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro pohostinství, gastronomii a cestovní ruch, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Asociace hotelů a restaurací ČR
HOTELTIME, a. s.
ARMANDO HOSPITALITY GROUP EUROPE, s. r. o.
In Catering Ltd.