Názov kvalifikácie: Someliér

Kód kvalifikácie	C5131002-00746
Úroveň SKKR	4
Sektorová rada	Obchod, marketing, gastronómia a cest. ruch
SK ISCO-08	5131002 Someliér
SK NACE Rev.2	I UBYTOVACIE A STRAVOVACIE SLUŽBY, 56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev
Doklad o získanej kvalifikácii	osvedčenie
Názov povolania	Someliér

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
popísať zásady spoločenskej komunikácie
popísať históriu a dejiny vína v podmienkach SR
charakterizovať prevádzku reštaurácií, vinární
definovať pravidlá stolovania a s tým súvisiace práce
definovať úlohu someliéra
charakterizovať vinárske oblasti a regióny výroby vína
vysvetliť zásady a postupy hodnotenia vín
vysvetliť kvalitatívne znaky jednotlivých druhov vín
vysvetliť výrobu vína a iných alkoholických nápojov
charakterizovať odrody hrozna a iných vstupných surovín
určiť vhodnosť vína a iných alkoholických nápojov v gastronómii
charakterizovať chyby vína a iných nápojov
popísať zásady BOZP, PO a hygieny potravín
Zručnosti:
dodržiavať zásady BOZP, PO a HACCP
zostavovať ponuku vín a iných nápojov
posudzovať kvalitu a organoleptické vlastnosti vína a iných nápojov
odporúčať vhodný nápoj z vínnej karty a nápojového lístka
organizovať práce pri prezentácii a pri predaji vína a iných nápojov
prezentovať vínne oblasti, produkčné regióny, víno a iné nápoje
predvádzať spôsob hodnotenia vína a iných nápojov
podávať víno, alkoholické, nealkoholické a miešané nápoje
navrhovať objednávky podľa stavu zásob a predaja
zabezpečovať starostlivosť o majetok zariadenia a inventarizáciu
zabezpečovať správne uchovávanie vína a iných nápojov
odborne komunikovať v slovenskom a v cudzích jazykoch
Kompetencie:
samostatnosť v rozhodovaní
zodpovednosť za kvalitu vykonávanej práce
schopnosť asertívneho správania

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: charakterizovať prevádzku reštaurácií, vinární definovať pravidlá stolovania a s tým súvisiace práce

zostavovať ponuku vín a iných nápojov
vysvetliť výrobu vína a iných alkoholických nápojov
vysvetliť zásady a postupy hodnotenia vín
podávať víno, alkoholické, nealkoholické a miešané nápoje
organizovať práce pri prezentácii a pri predaji vína a iných nápojov
popísať zásady BOZP, PO a hygieny potravín
dodržiavať zásady BOZP, PO a HACCP

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
popísať pohostinské prevádzkarne - reštauráciu a vináreň	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať základné pravidlá stolovania	písomná metóda	test
k zadanému jedlu vybrať vhodný druh vína resp. nápoja	písomná metóda	test
predviesť organizáciu prezentácie a riadenej degustácie vína	praktické skúšanie	praktické predvedenie
popísať postup výroby vína	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať zásady hodnotenia vína a predviesť jedno hodnotenie	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
predviesť výrobu miešaného alkoholického a nealkoholického nápoja pri dodržaní BOZP, PO a HACCP	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
predviesť dekantáciu vína do karafy	praktické skúšanie	praktické predvedenie

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií hodnotenia minimálne na 70%.

Hodnotená spôsobilosť:
definovať úlohu someliéra
popísať zásady spoločenskej komunikácie
určiť vhodnosť vína a iných alkoholických nápojov v gastronómii
odporúčať vhodný nápoj z vínnej karty a nápojového lístka
predvádzať spôsob hodnotenia vína a iných nápojov
odborne komunikovať v slovenskom a v cudzích jazykoch

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
vysvetliť funkciu someliéra na pracovisku	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
definovať zásady spoločenskej komunikácie	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
predviesť odporúčanie nápoja k vybranému jedlu a jeho servis	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť komunikáciu so zákazníkom pri predaji vína	praktické skúšanie	praktické predvedenie
určiť vhodnosť vína a iných alkoholických nápojov	písomná metóda	test
popísať spôsob a princípy hodnotenia vína a iných nápojov	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
komunikovať v slovenskom a v cudzích jazykoch na zadanú tému	ústna metóda	behaviorálny rozhovor

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií hodnotenia minimálne na 70%.

Hodnotená spôsobilosť:
popísať zásady spoločenskej komunikácie

popísať históriu a dejiny vína v podmienkach SR prezentovať vínne oblasti, produkčné regióny, víno a iné nápoje navrhovať objednávky podľa stavu zásob a predaja charakterizovať vinárske oblasti a regióny výroby vína charakterizovať odrody hrozna a iných vstupných surovín charakterizovať chyby vína a iných nápojov vysvetliť kvalitatívne znaky jednotlivých druhov vín

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
definovať zásady spoločenskej komunikácie	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
predviesť riešenie sťažnosti	praktické skúšanie	problémová úloha
popísať históriu a dejiny vína v podmienkach SR	ústna metóda	ústna odpoveď
vymenovať vinohradnícke oblasti Slovenska a významné svetové oblasti výroby vína	ústna metóda	ústna odpoveď
pripraviť objednávku podľa zadania	praktické skúšanie	praktické predvedenie
určiť odrody hrozna	praktické skúšanie	praktické predvedenie
popísať chyby vína a iných nápojov na vzorkách	praktické skúšanie	praktické predvedenie
popísať kvalitatívne znaky vzoriek vín	praktické skúšanie	praktické predvedenie

Podmienky úspešného vykonania skúšky:
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií hodnotenia minimálne na 70%.

Hodnotená spôsobilosť: posudzovať kvalitu a organoleptické vlastnosti vína a iných nápojov zabezpečovať správne uchovávanie vína a iných nápojov zabezpečovať starostlivosť o majetok zariadenia a inventarizáciu		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
popísať postup objednávania vína a starostlivosti o jeho skladovanie	ústna metóda	ústna odpoveď
popísať podmienky skladovania nápojov	ústna metóda	ústna odpoveď
previesť inventarizáciu zásob a vysporiadanie inventarizačných rozdielov	praktické skúšanie	praktické predvedenie
popísať zásady bezpečnosti práce pri manipulácii a podávaní nápojov	ústna metóda	ústna odpoveď
predviesť posúdenie kvality a organoleptických vlastností vína a iných nápojov	praktické skúšanie	praktické predvedenie

Podmienky úspešného vykonania skúšky:
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie všetkých uvedených kritérií hodnotenia minimálne na 70%.

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
Formálne vzdelávanie: *Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.* *Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa:* *Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších*

predpisov, §17 a §18.

Pokyny na realizáciu skúšky:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Proces hodnotenia:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Výsledné hodnotenie:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Zloženie skúšobnej komisie:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90.

Neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Skúšajúci musí splniť požiadavky:

- stredné odborné vzdelanie s výučným listom, resp. s maturitou v odbore, ktorého sa vzdelávací program týka *- odborná prax najmenej 5 rokov v odbore*
Materiálne a technické podmienky skúšky:
Teoretická časť: *učebňa/trieda/kancelária prevádzkára reštauračného zariadenia, vínotéka s kuchyňou* *Praktická časť:* *1. Priestorové vybavenie - miestnosť pre praktický výcvik/reštauračné zariadenie/vínotéka s kuchyňou* *2. Materiálne vybavenie - jednotné pracovné oblečenie* *- potrebné suroviny a inventár na prácu na prípravu nápojov* *- PC resp. ERP na praktické predvedenie úlohy*

Kartu kvalifikácie schválila Národná rada pre vzdelávanie a kvalifikáciu dňa:	18.9.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	18.9.2015