

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

Hodnotiaci štandard

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

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
<i>popísať pohostinské prevádzkarne - reštauráciu a vináreň</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>popísať základné pravidlá stolovania</i>	písomná metóda	test
<i>k zadanému jedlu vybrať vhodný druh vína resp. nápoja</i>	písomná metóda	test
<i>predviesť organizáciu prezentácie a riadenej degustácie vína</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať postup výroby vína</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať zásady hodnotenia vína a predviesť jedno hodnotenie</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
<i>predviesť výrobu miešaného alkoholického a nealkoholického nápoja pri dodržaní BOZP, PO a HACCP</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
<i>predviesť dekantáciu vína do karafy</i>	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
<i>vysvetliť funkciu someliéra na pracovisku</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>definovať zásady spoločenskej komunikácie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť odporúčanie nápoja k vybranému jedlu a jeho servis</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>predviesť komunikáciu so zákazníkom pri predaji vína</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>určiť vhodnosť vína a iných alkoholických nápojov</i>	písomná metóda	test
<i>popísať spôsob a princípy hodnotenia vína a iných nápojov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>komunikovať v slovenskom a v cudzích jazykoch na zadanú tému</i>	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
<i>definovať zásady spoločenskej komunikácie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
<i>predviesť riešenie sťažnosti</i>	praktické skúšanie	problémová úloha
<i>popísať históriu a dejiny vína v podmienkach SR</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>vymenovať vinohradnícke oblasti Slovenska a významné svetové oblasti výroby vína</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>pripraviť objednávku podľa zadania</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>určiť odrody hrozna</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať chyby vína a iných nápojov na vzorkách</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať kvalitatívne znaky vzoriek vín</i>	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
<i>popísať postup objednávania vína a starostlivosti o jeho skladovanie</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>popísať podmienky skladovania nápojov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>previesť inventarizáciu zásob a vysporiadanie inventarizačných rozdielov</i>	praktické skúšanie	praktické predvedenie
<i>popísať zásady bezpečnosti práce pri manipulácii a podávaní nápojov</i>	ústna metóda	ústna odpoveď
<i>predviesť posúdenie kvality a organoleptických vlastností vína a iných nápojov</i>	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, § 1-10.

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, vínôtka s kuchyňou

Praktická časť:

1. Priestorové vybavenie - miestnosť pre praktický výcvik/reštauračné zariadenie/vínôtka 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
---------------------------------	-----------