

Hatályos: 2016.08.28-tól

**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.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök</b>
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 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 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.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	34 541 06	Szőlész-borász	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
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.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
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: -

Hatályos: 2016.08.28-tól

- 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

<b>A</b>	
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Értékesítő üzlet berendezései, gépei,
6.3.	Szárazjég készítő gép
6.4.	Felhasználáshoz 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