

## Modulbeschreibung Sommelière / Sommelier

### Modul 1: Weinbau, Kelterung und Weinkunde

<b>Kompetenz</b>	Die Kandidatinnen und Kandidaten besitzen theoretische Kenntnisse im Bereich Weinbau und Wein. Sie sind in der Lage, die grundlegenden Prinzipien der Herstellung von Weiss-, Rosé- und Rotweinen sowie Spezialweinen zu erklären.
<b>Modulprüfung</b>	Schriftliche Prüfung      60 Minuten
<b>Grundlegende Dokumente</b>	Prüfungsordnung und Wegleitung zur Berufsprüfung Sommelière / Sommelier vom 15. November 2012
<b>Prüfungsort</b>	Gastro Zürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich gastrozuerich.ch
<b>Datum/Zeit</b>	Die Prüfungsdaten der Modulprüfungen finden Sie auf der Datenübersicht. Die genaue Zeit folgt ca. 6 Wochen vor dem Prüfungstermin.
<b>Zuständigkeit</b>	Die Modulprüfung findet unter der Aufsicht der Qualitätssicherungskommission statt.
<b>Prüfungsleiter</b>	Peter Meier Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Eichstrasse 20, 6353 Weggis Telefon: 041 392 77 77 / E-Mail: p.meier@hotelgastro.ch
<b>Anmeldung</b>	Die Kandidatinnen und Kandidaten melden sich mit dem entsprechenden Anmeldeformular zur Modulprüfung an. Ohne Anmeldung ist es nicht möglich, die Modulprüfung zu absolvieren.
<b>Anmeldeschluss</b>	Gemäss Datum auf dem entsprechenden Anmeldeformular
<b>Kosten</b>	Die Modulprüfung kostet CHF 200.00. Wer sich fristgerecht zur Modulprüfung angemeldet hat, erhält eine Rechnung. Diese ist spätestens 7 Tage vor der Modulprüfung zu bezahlen.

## **Ausrüstung und Hilfsmittel**

### Hilfsmittel

Die Prüfungsaufgabe ist für eine Bearbeitung ohne Hilfsmittel konzipiert. Diese sind deshalb nicht erlaubt. Bitte nehmen Sie ein Schreibzeug (Kugelschreiber oder Füllfeder) mit.

### Codierung

Bei den Modulprüfungen werden die Namen der Kandidatinnen und Kandidaten codiert. Die Kandidaten/Kandidatinnen erhalten ihren Code unmittelbar vor Prüfungsbeginn in einem Umschlag. Der Code ist auch von Seiten der Kandidaten/Kandidatinnen vertraulich zu behandeln. Der Code ist auf sämtlichen Lösungsblättern (ohne Namen) aufzuführen.

### Lösungsblätter

Die entsprechenden Lösungsblätter werden an den Prüfungen zur Verfügung gestellt. Lösungen auf anderem Papier werden nicht korrigiert. Die Lösungsblätter dürfen nur einseitig beschriftet werden. Alle Prüfungsdokumente (Aufgaben, Beilagen, usw.) müssen zusammen mit den Lösungen wieder abgegeben werden.

### Ausweis

Während der Prüfung müssen wir Ihre Identität überprüfen. Zu diesem Zweck bitten wir Sie, einen amtlichen Ausweis mit Foto (Identitätskarte, Pass, Führerausweis) mitzunehmen.

### Getränke an den Modulprüfungen

Falls Sie während der Prüfung ein Getränk wünschen, nehmen Sie es bitte mit.

## **Bekanntgabe der Resultate**

Das Prüfungsergebnis wird rund zwei Wochen nach der Prüfung in schriftlicher Form versandt. Bei grosser Teilnehmerzahl kann sich diese Frist verlängern.

## **Wiederholung**

Die Modulprüfung kann maximal 2x wiederholt werden. Die Modulprüfung kann also drei Mal absolviert werden. Die Daten der Repetitionsprüfungen werden vom Prüfungssekretariat bekannt gegeben.

## Prüfungsinhalte

### Modul 1: Weinbau, Kelterung und Weinkunde

Anforderungen		Taxonomie
<b>Weinbau</b>	Die Entwicklung des Weinbaus und die Verbreitung der Weinreben weltweit beschreiben	1
	Den Einfluss von Klima und Boden beschreiben	1
	Den biologischen Zyklus des Weinstocks erklären	1
	Die biologische Weinproduktion erklären	1
	Die Krankheiten des Weinstocks beschreiben	1
<b>Kelterung</b>	Die wichtigsten Schritte von der Traube zum Wein erklären	1
	Die Weinbereitungstechniken einschliesslich der Gärung, der Reifung und Alterung beschreiben	1
	Die Zusammensetzung des Traubenmosts und die wichtigsten Verarbeitungsschritte des Mosts beschreiben	1
	Die Ursachen und Charakteristika von Mängeln, Krankheiten und Qualitätseinbussen erklären	1
<b>Weinkunde</b>	Die Herkunft, Eigenschaften und Bereitungsmethoden erklären von	1
	– Spezialweinen	
	– Schaumweinen	
	– Likörweinen und Mistela	
<b>Sensorische Analyse</b>	Die sensorischen Eigenschaften erklären	1
	Die Anatomie der Organe und Funktionsweise der Sinne beschreiben	1
	Visuelle Untersuchung von Weinen	3
	– unter Anwendung der international anerkannter Degustationsmethoden	
	– unter Verwendung des analytisch-deskriptiven Datenblatts und der korrekten Terminologie	
	Olfaktorische Untersuchung von Weinen	3
	– Reiz und Sinn beschreiben	
	– wahrgenommene Gerüche einordnen	
	– Mängel bewerten	
	Geschmackliche Untersuchung von Weinen	3
– Reiz und Sinn beschreiben		
– Einfluss der Temperatur auf den Geschmack erklären		
– Geschmacksrichtungen erkennen		
<b>Schweizer Weinbau und Weinmarkt</b>	Die nationale und regionale (kantonale) Gesetzgebung in der Schweiz beschreiben	1
	Die einheimischen und internationalen Rebsorten beschreiben	1
	Die Weinklassifikation erklären und anwenden	1

<b>Taxonomiestufe</b>	<b>Erklärung</b>	<b>Beispiele</b>
1 Wissen und Verständnis	Der Kandidat muss den Prüfungsstoff verstehen und insbesondere <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fakten nennen</li> <li>- Fachausdrücke erklären</li> <li>- Zusammenhänge erläutern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nennen Sie ...</li> <li>- Welche Methoden kennen Sie ...</li> <li>- Zählen Sie die wichtigsten ...</li> <li>- Erläutern Sie ...</li> </ul>
2 Anwendung	Der Kandidat muss das Wissen auf konkrete Situationen anwenden und Probleme in einem vorgeschulten Kontext lösen. Er muss insbesondere <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufgaben aus einem Stoffgebiet lösen</li> <li>- verlangte Methoden einsetzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Berechnen Sie aufgrund</li> <li>- Zeigen Sie den Unterschied zwischen ... auf</li> </ul>
3 Praxis (Analyse und Synthese)	Der Kandidat muss Problemstellungen analysieren und praxismgerechte Lösungsvorschläge entwickeln und beurteilen. Er muss insbesondere <ul style="list-style-type: none"> <li>- Situationen untersuchen und die Teile zu einem Ganzen verbinden</li> <li>- Alternativen vergleichen und bewerten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analysieren Sie die vorliegende Problemstellung</li> <li>- Stellen Sie anhand eines praktischen Beispiels die gewählten Instrumente dar</li> <li>- Interpretieren Sie diese Situation und leiten Sie die Bedeutung für Ihre Arbeit ab</li> <li>- Erklären Sie Ihre Schlussfolgerung und begründen Sie ausführlich</li> </ul>