

Modulbeschreibung Sommelière / Sommelier

Modul 2: Kenntnisse der Weine aus aller Welt

Kompetenz	Die Kandidaten besitzen theoretische Kenntnisse im Bereich internationale Weinbaugebiete. Sie können die wichtigsten Weinbauregionen, die charakteristischsten Gegenden, ihre Weine und die jeweiligen Klassifikationen beschreiben. Die Kandidaten sind in der Lage, einen Wein unter Verwendung der ASI-Terminologie zu beschreiben und seine Qualität zu bewerten.
Modulprüfung	Schriftliche Prüfung 120 Minuten
Grundlegende Dokumente	Prüfungsordnung und Wegleitung zur Berufsprüfung Sommelière / Sommelier vom 15. November 2012
Prüfungsort	Gastro Zürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich gastrozuerich.ch
Datum/Zeit	Die Prüfungsdaten der Modulprüfungen finden Sie auf der Datenübersicht. Die genaue Zeit folgt ca. 6 Wochen vor dem Prüfungstermin.
Zuständigkeit	Die Modulprüfung findet unter der Aufsicht der Qualitätssicherungskommission statt.
Prüfungsleiter	Peter Meier Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Eichstrasse 20, 6353 Weggis Telefon: 041 392 77 77 / E-Mail: p.meier@hotelgastro.ch
Anmeldung	Die Kandidatinnen und Kandidaten melden sich mit dem entsprechenden Anmeldeformular zur Modulprüfung an. Ohne Anmeldung ist es nicht möglich, die Modulprüfung zu absolvieren.
Anmeldeschluss	Gemäss Datum auf dem entsprechenden Anmeldeformular
Kosten	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 2: Kenntnis der Weine aus aller Welt

Anforderungen		Taxonomie
Weinbaugebiete	<p>Sensorische Analyse und Charakterisierung von Weinen Schaumweinen Mistela, Likören und Spirituosen</p> <p>folgender Länder und Regionen: Schweiz Frankreich Italien Spanien und Portugal Deutschland und Österreich Mittelmeerraum Zentraleuropa (übrige Regionen Europas) Neue Welt (übrige Regionen der Welt)</p> <p>nach verschiedenen Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)</p>	3
Rebsorten und Anbauggebiete	Die Eigenschaften der wichtigsten Rebsorten erläutern und die Unterschiede aufzeigen (Ampelografie)	2
	Die wichtigsten Faktoren, die den Stil, die Qualität und den Preis des Weins beeinflussen, erklären	1
	Die Böden und Anbauggebiete und ihren Einfluss auf den Weinstock und den Wein charakterisieren	1
Taxonomiestufe	Erklärung	Beispiele
1 Wissen und Verständnis	Der Kandidat muss den Prüfungsstoff verstehen und insbesondere Fakten nennen Fachausdrücke erklären Zusammenhänge erläutern	Nennen Sie ... Welche Methoden kennen Sie ... Zählen Sie die wichtigsten ... Erläutern Sie ...
2 Anwendung	Der Kandidat muss das Wissen auf konkrete Situationen anwenden und Probleme in einem vorgeschulten Kontext lösen. Er muss insbesondere Aufgaben aus einem Stoffgebiet lösen verlangte Methoden einsetzen	Berechnen Sie aufgrund Zeigen Sie den Unterschied zwischen ... auf
3 Praxis (Analyse und Synthese)	Der Kandidat muss Problemstellungen analysieren und praxisgerechte Lösungsvorschläge entwickeln und beurteilen. Er muss insbesondere Situationen untersuchen und die Teile zu einem Ganzen verbinden Alternativen vergleichen und bewerten	Analysieren Sie die vorliegende Problemstellung Stellen Sie anhand eines praktischen Beispiels die gewählten Instrumente dar Interpretieren Sie diese Situation und leiten Sie die Bedeutung für Ihre Arbeit ab Erklären Sie Ihre Schlussfolgerung und begründen Sie ausführlich