Modulbeschreibung Sommelière / Sommelier

Modul 3: Service, Beratung, Abstimmung von Speisen und Weinen

Kompetenz	Die Kandidaten sind in der Lage, Wein korrekt zu servieren und geeignet zu lagern. Sie erkennen und beurteilen die Eigenschaften von Speisen und können die dazu passenden Weine gemäss der ASI-Terminologie empfehlen.
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 *formation* Schweiz, Eichistrasse 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 Prüfungsresultat 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 3: Service, Beratung, Abstimmung von Speisen und Weinen

Anforderungen		Taxonomie
Der Sommelier	Die Weinkarte erklären	1
	Den Aufbau eines Restaurantweinkellers beschreiben	1
	Den Wein-Service beschreiben	1
	Die Gläser und Hilfsmittel des Sommeliers beschreiben	1
Speisen und Weine	Die Trends bei den Kundenwünschen unter Berücksichtigung des Weinangebots erläutern	1
	Die wichtigsten Lebensmittel und Speisen beschreiben	1
	Die Methoden zur Abstimmung von Speisen und Weinen erklären und anwenden	2
Weingastronomie	Die Grundlagen der Abstimmung von Speisen und Weinen beschreiben	1
	Die Servierreihenfolge der Weine am Tisch erklären	1
Weinservice	Den Wein richtig servieren und dekantieren	3
	Die Gläser und Hilfsmittel des Sommeliers richtig verwenden	3
Angebote und Dienstleistungen	Marketingziele definieren	2
	Angebote im Rahmen des Marketingkonzepts sowie aufgrund der Bedürfnisse verschiedener Kundensegmente gestalten	3
	Weinangebote für Betriebe und Events unter Berücksichtigung von wirtschaftlichen, gastronomischen (Harmonie der Speisen und Weine, idealerweise Getränkeempfehlung zu den Speisen) und ökologischen Aspekte (z.B. nachhaltige Produktionsmethoden) planen	3
	Massnahmen zur verkaufsorientierten Gästekommunikation planen, umsetzen und evaluieren	2
	Waren präsentieren	2
Verkauf	Die Verkaufspsychologie situationsabhängig (Gastronomie und Handel) anwenden	2
	Verkaufsgespräche vorbereiten und führen	3
	Die Kunden der verschiedenen Segmente beraten und die Kundenpflege sicherstellen	3
	Den Nährstoffbedarf, physiologischen und kulturellen Bedarf der Gäste (einschliesslich der Unverträglichkeiten) analysieren	2
	Reklamationen und Kritik professionell zur Kenntnis nehmen. Kunden- und unternehmensorientierte Lösungen erarbeiten, dokumentieren und bewerten	3
	Verkaufsschulungen für Gastronomiefachleuchte organisieren	3
	Die Weinkarte unter Berücksichtigung der Berufsprinzipien, des Markts, des Services, des Handels und der Speisekarte ausarbeiten. Die Karte druckfertig formulieren und präsentieren	3
	Degustationen verkaufen, organisieren und durchführen	3
Weinmarkt, Einkauf	Professionelle Verhandlungstechniken kennen und sie im Kontakt mit Weinproduzenten und Lieferanten anwenden	3

	Verkaufsbedingungen und Preis-Leistungs-Verhältnis bewerten	3
	Weine unter Berücksichtigung der verschiedenen Produktionsmethoden (Bio, IP, konventionell) auswählen und einkaufen	3
Lebensmittel- und Hygienegesetzgebung, Labels	Die Prinzipien der Lebensmittelgesetze sowie das Ziel und den Anwendungsbereich der Lebensmittelverordnung (Weine) erklären, interpretieren und anwenden	2
	Die nationalen und kantonalen Gesetze der Hotel- und Restaurantbranche erklären und anwenden	2
	Die Gesetze zur Weinproduktion und zum Getränkehandel erklären, interpretieren und anwenden	2
	Die sozialen Aspekte, Gesundheits- und Sicherheitsaspekte erklären	1
	Die Selbstkontroll- und Hygieneverordnung erklären und anwenden	2
	Die verschiedenen Labels der Weinproduktion wie Bio, Integrierte Produktion (IP), ökologischer Leistungsnachweis (ÖLN), EU-Bio-Label erklären.	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