

Geprüfter Sommelier Geprüfte Sommelière

Rahmenplan mit Lernzielen

Copyright	Die Vervielfältigung mit Quellenangabe in der vorliegenden Textfassung ist gestattet. Sie steht im Internet der IHK für München und Oberbayern kostenlos als pdf-Dokument zum Download zur Verfügung.
Hinweis	Zur Vereinfachung der Lesbarkeit ist im Rahmenplan von Sommeliers, Teilnehmern und Prüfungsteilnehmern u. A. die Rede, selbstverständlich sind auch Sommelieren, Teilnehmerinnen und Prüfungsteilnehmerinnen gemeint.
Herausgeber	© IHK München und Oberbayern Gudrun Schultze Postanschrift: Postfach 80 09 80 81609 München Hausanschrift: Orleansstraße 10 – 12 81669 München Telefon: 089 5116-1754 Telefax: 089 5116-81754 Internet: www.ihk-muenchen.de Email: gudrun.schultze@muenchen.ihk.de
Stand	November 2016

Inhaltsverzeichnis

	<u>Seite</u>
Vorwort	III
Taxonomie der Lernziele	V
Konzeption mit Stundenempfehlung	VII
Lern- und Arbeitsmethodik	1
I. Schriftliche und mündliche Prüfung	3
1. Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing	3
2. Allgemeine Getränkekunde	7
3. Weinkunde	11
4. Weinverkauf und Weinempfehlung	15
II. Praktische Prüfung	19
5. Vorbereiten und Durchführen sämtlicher Weinservierarten und fachkundige Verwendung von Getränken und Gläsern	19
6. Verkosten und Beurteilen von Wein und Spirituosen nach internationalen Standards	21
7. Ein- und Verkauf von Wein im Restaurant/im Groß- und Einzelhandel; Sortimentsgestaltung und Platzierung	23
8. (Verkauf und) Beratung von Wein zu Speisen	25
9. Gewandtes Auftreten (Rhetorik, Umgangsformen, äußeres Erscheinungsbild)	27
Anhang	
Abkürzungsverzeichnis	29

Vorwort

Der „Geprüfte Sommelier“ als Weinfachmann im Restaurant empfiehlt den Gästen passende Weine zu ihren Speisen. Neben der Gastronomie findet der Sommelier auch vielfältige Einsatzmöglichkeiten in allen Formen des Weinhandels.

Profunde Kenntnisse über weinbauliche Maßnahmen und Weinbereitung bilden eine wichtige Basis für die Beratungsgespräche mit den Gästen und Kunden.

Der Verantwortungsbereich umfasst aber nicht nur die Erstellung der Weinkarte und den Aufbau eines hochwertigen Sortiments, mit Bestellung, Lagerung und dem Erkennen des Lagerpotentials, auch das übrige Getränkeangebot wie z. B. Biere und Spirituosen, Aufguss- und alkoholfreie Getränke fällt in das Ressort des Sommeliers.

Die Inhalte der Weiterbildungsprüfung sind in den Prüfungsvorschriften nur sehr grob beschrieben. Der Rahmenplan gliedert die Inhalte feiner auf und ist gleichzeitig Richtschnur für Lehrgangsträger und Dozenten, gemeinsam Inhalte zuzuordnen und Unterrichtsstunden einzuteilen. Verbindliche Vorgaben sind jedoch nicht enthalten. Der Rahmenplan hilft weiterhin, lernzielorientierte Aufgaben für die Prüfungen zu entwickeln.

Entstehen konnte dieser Rahmenplan nur durch die ehrenamtliche Mitarbeit von Experten aus der Praxis. Die IHK dankt den Sachverständigen für ihre engagierte und konstruktive Zusammenarbeit.

Den Lehrgangs- und Prüfungsteilnehmern viel Erfolg!

Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern
November 2016

Taxonomie der Lernziele (Anwendungstaxonomie)

Der Rahmenplan ist eine Empfehlung für den Lehrgang, der auf die Prüfung vorbereitet. Er orientiert sich an den Vorgaben der in den Vorschriften festgelegten Prüfungsanforderungen und beschreibt die Qualifikationsschwerpunkte und deren Bestandteile, die dem Lehrgangsteilnehmer vermittelt werden sollen, damit er die Anforderungen der Prüfung erfüllen kann.

Die Anwendungstaxonomien beschreiben handlungsorientiert, wie und in welchem Umfang die Qualifikationselemente in die Tätigkeiten der Geprüften Sommeliers eingehen. Sie sind auf das Ziel hin formuliert, also den Abschluss Geprüfter Sommelier, und beschreiben nicht den Weg dahin, also den Lehrgang und die Prüfung. Dabei werden – korrespondierend zu herkömmlichen Taxonomien – drei Ebenen unterschieden:

- **WISSEN** beschreibt den Erwerb von Kenntnissen (Daten, Fakten, Sachverhalte), die notwendig sind, um Zusammenhänge zu verstehen.
- **VERSTEHEN** beschreibt das Erkennen und Verinnerlichen von Zusammenhängen, um komplexe Aufgabenstellungen und Problemfälle einer Lösung zuführen zu können.
- **ANWENDEN** beschreibt die aus dem Verstehen der Zusammenhänge resultierende Fähigkeit zu sach- und fachgerechtem Handeln.

Die Zuordnung der Anwendungstaxonomie sieht wie folgt aus:

- **WISSEN:**
beherrschen, kennen, überblicken
- **VERSTEHEN:**
analysieren, beschreiben, beurteilen, einordnen, erkennen, erläutern, feststellen, unterscheiden, vergleichen, verstehen
- **ANWENDEN:**
anwenden, auswählen, beachten, beheben, beherrschen, bereitstellen, berücksichtigen, durchführen, erarbeiten, ermitteln, erstellen, gewährleisten, herbeiführen, überprüfen, umsetzen, vermitteln, vorbereiten

Die Anwendungstaxonomie gilt solange, bis eine neue genannt ist oder eine höherwertige Untergliederung folgt.

Konzeption mit Stundenempfehlung

Geprüfter Sommelier/
Geprüfte Sommelière

Lern- und Arbeitsmethodik	10 UStd.
I. Schriftliche und mündliche Prüfung	340 UStd.
1. Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing	30 UStd.
2. Allgemeine Getränkekunde	40 UStd.
3. Weinkunde	220 UStd.
4. Weinverkauf und Weinempfehlung	50 UStd.
II. Praktische Prüfung	70 UStd.
5. Vorbereiten und Durchführen sämtlicher Weinservierarten und fachkundige Verwendung von Getränken und Gläsern	10 UStd.
6. Verkosten und Beurteilen von Wein und Spirituosen nach internationalen Standards	25 UStd.
7. Ein- und Verkauf von Wein im Restaurant/im Groß- und Einzelhandel; Sortimentsgestaltung und Platzierung	10 UStd.
8. (Verkauf und) Beratung von Wein zu Speisen	20 UStd.
9. Gewandtes Auftreten (Rhetorik, Umgangsformen, äußeres Erscheinungsbild)	5 UStd.
Gesamtstunden	420 UStd.

Lern- und Arbeitsmethodik

Diese einführende Lehrgangseinheit, die nicht Gegenstand der Prüfung ist, gibt praktische Hilfen für die Organisation des Lernens, da eine zielgerechte Planung den ersten Schritt zum Erfolg darstellt.

Ausgehend von den individuellen Lernvoraussetzungen werden Strategien und Methoden behandelt, die Möglichkeiten aufzeigen, den Lernprozess erfolgreich und ökonomisch zu gestalten.

Dazu zählen Methoden für die Vor- und Nachbereitung der vermittelten Lerninhalte sowie für die Mitarbeit im Lehrgang. Im Hinblick auf eine effiziente Prüfungsvorbereitung werden Instrumente vorgestellt, die eine mittel- und langfristige Lernerfolgsplanung unterstützen, wie z. B. das Strukturieren und Aufbereiten fachlicher Inhalte sowie persönliche Lernerfolgskontrollen.

Insgesamt stellt dieses Kapitel bewährte Möglichkeiten dar, wie die Teilnehmer ihren Lernerfolg mit gezielt angewandten Lern- und Arbeitsmethoden optimieren können. Auf diese Weise steigt die persönliche Zufriedenheit, die auch zu mehr Sicherheit in der Prüfungsphase führen kann.

- 1. Die Lern- und Arbeitsmethodik in ihrer Bedeutung für das „Lernen zu lernen“ erkennen**
- 2. Subjektive und objektive Rahmenbedingungen erkennen und deren Einfluss auf das Lernen berücksichtigen**
 - Motivation
 - Lerntypen
 - Lernrhythmus
 - Lernumgebung
- 3. Lerntechniken anwenden**
 - Lernstoff erfassen
 - Quellen kennen
 - Protokolltechniken anwenden
 - Lernstoff strukturieren und ordnen
 - Darstellungstechniken anwenden
 - Gliederungstechniken anwenden
 - Lernstoff reduzieren und zusammenfassen
 - Lernstoff lernen und wiederholen
- 4. Zeit- und Themenplanung anwenden**
 - Zeitmanagementmethoden überblicken
 - Möglichkeiten der Themenplanung kennen

5. Lernmethoden und eingesetzte Lernmedien überblicken

- Lehrgespräch, Gruppenarbeit, Rollen- und Planspiele, CBT
- Flip-Chart, Pinnwand, Projektoren, Audiovisuelle Medien

6. Gruppenarbeit praktizieren

- Organisationsformen und Einsatzmöglichkeiten kennen
- Probleme wahrnehmen und Lösungsmöglichkeiten beurteilen
 - Rollen
 - Kommunikationsregeln
 - Gruppendynamische Prozesse

7. Grundlagen der Rede- und Präsentationstechniken anwenden

- Sprechtechniken und Artikulation
- Statements und/oder Präsentationen vorbereiten
 - Aufbau
 - Layout
- Manuskripte unter Berücksichtigung der Zielgruppe erarbeiten
- Vortrags- und Berichtstechniken
- Diskussionstechniken

I. Schriftliche und mündliche Prüfung

1. Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing
2. Allgemeine Getränkekunde
3. Weinkunde
4. Weinverkauf und Weinempfehlung

1. Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing

Im Qualifikationsschwerpunkt „Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1.1 Planung und Überwachung

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.1.1	Bedürfnis, Bedarf, Nachfrage	verstehen	Maslow'sche Bedürfnispyramide, Klassiker und Trends
1.1.2	Planung - Unternehmensanalyse - Umweltanalyse	durchführen	SWOT-Analyse z. B. Standortanalyse, wirtschaftliche, politische, demographische Entwicklungen
1.1.3	Ziele von Unternehmen - erwerbswirtschaftliches Ziel - ökonomisches Prinzip	kennen	SMART Minimal-/Maximalprinzip
1.1.4	Kennzahlen - Produktivität - Wirtschaftlichkeit	analysieren	1.5.2, Soll-Ist-Vergleich

1.2 Einkauf

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.2.1	Einkaufsarten	kennen	Kauf auf Abruf, Kommission, Subskription, auf/nach Probe

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.2.2	Vertragsarten		z. B. Werkvertrag, Dienstleistungs- vertrag
1.2.3	Kaufvertrag - rechtliche Grundlagen	verstehen kennen	Angebot/Annahme, ein-/zweiseitiger Handelskauf
	- Bestandteile	umsetzen	z. B. Zahlungs-, Lieferkonditionen, Eigentums- vorbehalt, Skonto
	- Störungen	beheben	1.3.1, Zahlungs-, Annahme-, Lieferverzug, Mangel
1.2.4	Einschlägige Steuerarten	kennen	z. B. Sektsteuer, Branntweinsteuer; Kaffeesteuer
1.2.5	Umsatzsteuer	anwenden	Erklärung Vor- und Umsatz, Privatentnahme, innergemeinschaft- licher Erwerb, Steuersätze
1.3	Lagerhaltung		
	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.3.1	Warenannahme und -prüfung - verdeckte/offene Mängel	erkennen	Kontrolle des Lieferscheins, Schäden
	- Umgang mit Mängeln	gewährleisten	1.2.3
1.3.2	Lagerkosten	kennen	z. B. Just-in-time; Raum-, Strom-, Personalkosten
1.3.3	Lagerkennzahlen	ermitteln	z. B. durch- schnittlicher Lager- bestand, Umschlags- häufigkeit, Lagerdauer

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.3.4	Inventur - Bestandsermittlung - Gesetzliche Inventur	durchführen	Messen, zählen, wiegen z. B. Stichtags-, permanente Inventur
1.4 Kalkulation			
Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.4.1	Kosten- und Leistungsrechnung - Vollkostenrechnung • Kostenartenrechnung • Kostenstellenrechnung • Kostenträgerrechnung - Teilkostenrechnung	erstellen	variable, fixe, Einzel- und Gemeinkosten BAB starre Zuschlags- kalkulation Deckungsbeitrags- rechnung
1.4.2	Absatzkalkulation		
1.4.3	Beschaffungskalkulation		
1.5 Abrechnung und Kontrolle			
Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.5.1	Rechnung - Bestandteile - rechtliche Besonderheiten	erstellen	z. B. Kleinunter- nehmerregelung, Kleinbetrags- rechnungen, Aufbewahrungs- pflichten
1.5.2	Soll-Ist-Vergleich	durchführen	1.1.4, Abweichungs- analyse

1.6 Marketing

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
1.6.1	Begriffsdefinition	kennen	geschichtliche Entwicklung
1.6.2	Marktforschung	verstehen	aktuelle Marktsituation in der Weinwirtschaft
1.6.3	Traditioneller Marketingmix - Product - Price - Promotion - Place	anwenden	4 Ps z. B. Sortiment, Marke, Qualität z. B. Kosten, Nach- frage, Wettbewerber z. B. Werbung, PR, Verkaufsförderung z. B. Vertriebswege
1.6.4	Zusätzliche Marketingwerkzeuge		3 Ps: Personnel, Process, Physical

2. Allgemeine Getränkkunde

Im Qualifikationsschwerpunkt „Allgemeine Getränkkunde“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

2.1 Biere und Spirituosen

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungstaxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.1.1	Biere - Herkunft - Rohstoffe - Herstellung - Sorten, Arten, Gattungen - Biere zu Speisen	kennen verstehen auswählen	z. B. Deutschland, Belgien, England, Tschechien, USA z. B. Wasser, Getreide, Hopfen, Hefe, Zusätze z. B. dt. Reinheitsgebot, Mälzen, Gärverfahren z. B. ober-/untergärig, spontan z. B. Bierempfehlungen zu Speisen, Bierpflege
2.1.2	Spirituosen - Herkunft - Rohstoffe - Herstellung	einordnen kennen verstehen	geschützte Ursprungsbezeichnung z. B. Cognac, Scotch, Tequila z. B. Destillate aus - Wein und Weinerzeugung - Getreideprodukten - Wurzeln, Gräsern und Fasern - Obst und Gemüse z. B. Destillationsarten, Mazeration, Perkulation, Lagerung

2.2 Liköre

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.2.1	Herkunft	kennen	Klassiker, z. B. Bols, Chartreuse, Grand Marnier
2.2.2	Rohstoffe		z. B. Frucht-, Emulsions-, Kräuter-, Gewürzliköre
2.2.3	Herstellung		Perkolation, Mazeration, Digestion, Destillation, Infusionsmethode

2.3 Aufgussgetränke

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.3.1	Herkunft - Kaffee - Tee	kennen	wichtigste Anbauländer
2.3.2	Rohstoffe - Kaffee - Tee und Infusionen		wichtigste Sorten Blattqualitäten, Sorten, z. B. schwarz, grün, Rooibos-, Kräuter-, Früchte-, Aromatee
2.3.3	Herstellung - Kaffee - Tee und Infusionen		Röstverfahren z. B. Pflückarten, Sortierung, Fermentation, Blattgrade
2.3.4	Zubereitungsarten - Kaffee - Tee und Infusionen		z. B. Wasser- qualität, Extraktions- methode z. B. Wasser- qualität, Ziehdauer; Koffeingehalt

2.4 Alkoholfreie Getränke

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
2.4.1	Herkunft - Wasser - Limonade	kennen	z. B. Deutschland, Frankreich, Italien, Belgien
2.4.2	Rohstoffe/Inhaltsstoffe - Wasser - Saft - Fruchtnektar - Fruchtsaftgetränk - Limonade		Min/TafelWV, LFGB, LMG z. B. Leitungs-, Tafel-, Quell-, Mineralwasser, Kohlensäureanteil, Mineralstoffgehalt Fruchtsaft, Gemüsesaft z. B. Passions- frucht, Kirschen Konzentrat, Fruchtmark z. B. Koffein, Zucker, Aromen
2.4.3	Herstellung - Saft/Direktsaft - Fruchtnektar - Fruchtsaftgetränk - Limonade		Fruchtanteile

3. Weinkunde

Im Qualifikationsschwerpunkt „Weinkunde“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

3.1 Weinbau und Kellertechnik

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.1.1	Geographische Voraussetzungen	beherrschen	3.2.3, Standortfaktoren, z. B. Klima, Boden, Topographie
3.1.2	Reben - Morphologie der Rebe - Geschichte des Weinbaus - Rebsorten	beherrschen verstehen	z. B. Aufbau Rebe und Traube 3.2.3, z. B. Inhaltsstoffe
3.1.3	Arbeiten im Weinberg - Reberziehung - Rebschnitt - Bodenpflege - Pflanzenschutz - Laubarbeit		z. B. Boden- bearbeitung, Düngung, Begrünung Rebkrankheiten
3.1.4	Weinbereitung bei Rotwein, Weißwein und Roséwein - Lese - Traubenverarbeitung - Gärung - Ausbau - Abfüllung	unterscheiden	3.2.3 Lesearten z. B. Maische, Most, Pressen z. B. Gärführung z. B. Verschlüsse
3.1.5	Biowein - rechtliche Grundlagen - biologischer Weinbau - biologische Kellertechnik - unterschiedliche Richtungen	kennen verstehen	3.2.3 Richtlinien z. B. Naturwein, biodynamischer Wein
3.1.6	Schaumweinherstellung - Perlwein - Charmat-Verfahren - Flaschengärung		3.2.3 z. B. Transvasier, traditionell, rural

3.2 Weinsensorik

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Ver- mittlung
3.2.1	Physiologische Voraussetzungen - des Weines - des Menschen	überblicken	Inhaltsstoffe, Produktion, Reife Sinne, Ausbildung der Sinne
3.2.2	Aromen - primär - sekundär - tertiär - Rückschlüsse zu Weinbau und Kellertechnik	beherrschen erläutern	
3.2.3	Verkostung - Aufbau - COS - Rebsorten - Herkunft/Land - Terroir - Stilistik - äußere Faktoren	anwenden	3.1.2 3.5.1, 3.5.2 3.1.1 3.1.4, 3.1.5, 3.1.6, z. B. Schaumwein z. B. Temperatur, Glaswahl, Service
3.2.4	Weinbeschreibung und Beurteilung - Aufbau - Begrifflichkeiten - Analyse - Bewertung		z. B. Schema- tisierung
3.2.5	Weine und Speisen - Bestandteile Weine - Bestandteile Speisen - sensorische Wechselwirkungen	erarbeiten erkennen	4.4.1, 4.4.2, 4.4.3, z. B. praktisches Kochen

3.3 Likörweine und Süßweine

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Ver- mittlung
3.3.1	Likörweine - Herkunft - Herstellung	vergleichen	z. B. Mistel, Vin doux naturel, Fortyfiel z. B. Portugal, Italien, Frankreich, Ursprungs- bezeichnungen
3.3.2	Süßweine - Herkunft - Herstellung		z. B. Europa, Neue Welt z. B. Edelfäule, Eiswein, Passerilage, Strohwein

3.4 Internationales und Deutsches Weinrecht

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.4.1	Internationales Weinrecht	überblicken	Individuelles Weinrecht der Nicht-EU-Länder
3.4.2	EU-Weinrecht	kennen	z. B. Österreich, Italien, Frankreich
3.4.3	Deutsches Weinrecht - Weinarten - Hektar-Ertragsregelung - amtliche Qualitätsprüfung - Verschnittregelung - Weinrecht und Kellertechnik - Bezeichnungsrecht - Güteklassen	vermitteln	

3.5 Internationale Weinwelt

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
3.5.1	<p>Europa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deutschland - Frankreich - Italien - Österreich - Spanien - Portugal - Schweiz - Osteuropa 	beherrschen	<p>3.2.3, z. B. Gebiets- typische rechtl. Regelungen, Reb- sorten, Weinstile, Winzer, Herkünfte, Verbände z. B. Franken, Pfalz, Rheingau, Mosel z. B. Burgund; Bordeaux, Rhône, Champagne z. B. Piemont, Toskana, Veneto z. B. Burgenland, Wachau, Weinviertel z. B. Rioja, Priorat, Ribera del Duero z. B. Douro, Bairrada, Vinho Verde z. B. Wallis, Tessin, Ostschweiz z. B. Ungarn, Slo- wenien, Griechen- land</p>
3.5.2	<p>Übersee</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nordamerika - Südamerika - Südafrika - Australien - Neuseeland - Asien 		<p>3.2.3, z. B. Gebiets- typische rechtl. Regelungen, Reb- sorten, Weinstile, Winzer, Herkünfte, Verbände z. B. USA, Kanada z. B. Argentinien, Chile z. B. Stellenbosh, Paarl z. B. New South Wales, Barossa Valley, Coonawara, Tasmanien z. B. Nordinsel, Südinsel z. B. Japan (Sake), China</p>

4. Weinverkauf und Weinempfehlung

Im Qualifikationsschwerpunkt „Weinverkauf und Weinempfehlung“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

4.1 Rebsortenerkennung und Weinbeschreibung

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.1.1	Rebsortensynonyme	kennen	
4.1.2	Rebsortentypische Beschreibungen	anwenden	

4.2 Sensorik

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.2.1	Weinempfehlung nach sensorischen Vorgaben	anwenden	z. B. Säure, Tannin, Frucht
4.2.2	Verkostungsaufbau		z. B. horizontal, vertikal

4.3 Käseherstellung und Käsearten

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.3.1	Rohstoffe	kennen	Milcharten/-sorten, z. B. Heumilch, Ziegenmilch
4.3.2	Herstellung		z. B. pasteurisierte Milch, Rohmilch
4.3.3	Käsearten		z. B. Rotschmier- käse, Hartkäse, Friskäse
4.3.4	Käsesorten		z. B. Emmentaler, Münster, Brillat Savarin

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.3.5	Käseservice	durchführen	z. B. Lagerung, Schnitttechnik, Temperatur

4.4 Kombination von Wein und Speise

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.4.1	Bestandteile Weine	vermitteln	3.2.5
4.4.2	Bestandteile Speisen		3.2.5
4.4.3	sensorische Wechselwirkungen		3.2.5
4.4.4	Menüerstellung mit Weinbegleitung	umsetzen	

4.5 Wein und Genussmittel

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.5.1	Zigarren - Herkunft - Herstellung	kennen	
4.5.2	Schokolade - Herkunft - Herstellung		
4.5.3	Kombination von Wein und Genussmitteln	verstehen	z. B. positive und negative Einflüsse

4.6 Wein und Gesundheit

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.6.1	Einflüsse der Inhaltsstoffe	kennen	z. B. Alkohol, Phenole, Säure
4.6.2	Gesundheitsrisiken		z. B. Alkoholismus

4.7 Weinverkauf im Restaurant und bei Sonderveranstaltungen

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
4.7.1	Weinkarte	erstellen	unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben
4.7.2	Gästebetreuung - Weinberatung - Weinempfehlung	umsetzen	z. B. Umgangsformen z. B. persönliche Wünsche, Jahrestage, Budget
4.7.3	Weinservice		z. B. Mise en place, Gläser, Temperatur
4.7.4	Newsletter	erstellen	

4.8 Verkauf in der Weinabteilung bzw. im Weinhandel

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Ver- mittlung
4.8.1	Weinliste	erstellen	unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben
4.8.2	Kundenbetreuung - Weinberatung - Weinempfehlung	umsetzen	z. B. Umgangsformen z. B. persönliche Wünsche, Jahrestage, Budget
4.8.3	Service		z. B. Gläser, Temperatur, Lagerung, Lieferservice
4.8.4	Onlineshop - Aufbau - Pflege		

II. Praktische Prüfung

5. **Vorbereiten und Durchführen sämtlicher Weinservierarten und fachkundige Verwendung von Getränken und Gläsern**
6. **Verkosten und Beurteilen von Wein und Spirituosen nach internationalen Standards**
7. **Ein- und Verkauf von Wein im Restaurant/im Groß- und Einzelhandel; Sortimentsgestaltung und Platzierung**
8. **(Verkauf und) Beratung von Wein zu Speisen**
9. **Gewandtes Auftreten (Rhetorik, Umgangsformen, äußeres Erscheinungsbild)**

5. Vorbereiten und Durchführen sämtlicher Weinservierarten und fachkundige Verwendung von Getränken und Gläsern

Im Qualifikationsschwerpunkt „Vorbereiten und Durchführen sämtlicher Weinservierarten und fachkundige Verwendung von Getränken und Gläsern“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

5.1 Mise en place

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.1.1	Arbeitsplatz	vorbereiten	z. B. Überprüfen der Geräte, Sauberkeit, Vollständigkeit
5.1.2	Verbrauchs- und Gebrauchsgüter	bereitstellen	z. B. Servietten, Dekanter, Getränke
5.1.3	Gläser - Bezeichnung, Form - Anforderungen, Eigenschaften		z. B. Stabilität, Pflege

5.2 Einsatz und Handhabung typischer Arbeitsgeräte

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.2.1	Einsatz von Geräten und Hilfsmitteln	beherrschen	z. B. Kellnermesser, Eiskühler
5.2.2	Einsatz von Maschinen und Anlagen		z. B. Eismaschine, Schankanlage

II. Praktische Prüfung
5. Vorbereiten und Durchführen sämtlicher Weinservierarten und fachkundige Verwendung von Getränken und Gläsern

5.3 Arbeiten am Tisch des Gastes/Weinservice

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
5.3.1	Gästeempfang	beherrschen	
5.3.2	Gästeberatung		8.1.1, 8.1.2
5.3.3	Service am Gast	durchführen	8.2.3, z. B. Gueridon vorbereiten, Getränkesservice, Nachservice

6. Verkosten und Beurteilen von Wein und Spirituosen nach internationalen Standards

Im Qualifikationsschwerpunkt „Verkosten und Beurteilen von Wein und Spirituosen nach internationalen Standards“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

6.1 Verkosten

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
6.1.1	Nase - Aromen - Haptik	beschreiben	
6.1.2	Mund - Aromen - Haptik		

6.2 Beurteilen

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
6.2.1	Farbe	erkennen	
6.2.2	Klarheit		

6.3 Schlussfolgerung

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
6.3.1	Qualität	beurteilen	z. B. Wein-, Spirituosen- beschreibung
6.3.2	Trinkreife		
6.3.3	Fehler	erkennen	

7. Ein- und Verkauf von Wein im Restaurant/im Groß- und Einzelhandel; Sortimentsgestaltung und Platzierung

Im Qualifikationsschwerpunkt „Ein- und Verkauf von Wein im Restaurant/im Groß- und Einzelhandel; Sortimentsgestaltung und Platzierung“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

7.1 Bedarfsermittlung

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
7.1.1	Auswahlkriterien	beachten	z. B. Budget, Region, Platzierung
7.1.2	Wirtschaftliche Aspekte		z. B. Menge, Lagerfähigkeit

7.2 Sortimentsgestaltung

Bestandteile der Qualifikationsinhalte		Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
7.2.1	Verkostung	durchführen	z. B. Umsetzbarkeit
7.2.2	Entscheidung	herbeiführen	

8. (Verkauf und) Beratung von Wein und Speisen

Im Qualifikationsschwerpunkt „(Verkauf und) Beratung von Wein und Speisen“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

8.1 Information über das Angebot

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
8.1.1	Präsentation und Erläuterung des Angebots - Weinkarte - Display - Tischaufsteller	beherrschen	5.3.2
8.1.2	Aktiver Verkauf und Empfehlung		5.3.2, z. B. Kommunikati- on, Verkaufs- psychologie

8.2 Präsentieren und Servieren von Getränken

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
8.2.1	Ansprache des Gastes	anwenden	
8.2.2	Bezeichnung der Getränke und Speisen	kennen	
8.2.3	Servierregeln für Getränke und Speisen	berücksichtigen	5.3.3

9. Gewandtes Auftreten (Rhetorik, Umgangsformen, äußeres Erscheinungsbild)

Im Qualifikationsschwerpunkt „Gewandtes Auftreten (Rhetorik, Umgangsformen, äußeres Erscheinungsbild)“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

9.1 Rolle des Sommeliers

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
9.1.1	Gastgeberfunktion - innere Einstellung - Auftreten - Umgangsformen	verstehen	
9.1.2	Persönliches Erscheinungsbild - klassisch - modern - Trends	überprüfen	
9.1.3	Hygiene - persönliche Sauberkeit - betriebliche Sauberkeit	anwenden	

9.2 Gastorientiertes Verhalten

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
9.2.1	Erwartung von Gästen, z. B. - Sauberkeit - Freundlichkeit - Aufmerksamkeit - Diskretion - Kommunikation	kennen	
9.2.2	Gästekbetreuung - Umgang mit Gästen - Betreuung von besonderen Gästekreisen - Sonderwünsche	beherrschen	z. B. Gästetypen z. B. VIPs, Gruppen
9.2.3	Gesprächsführung - Rhetorik - Interaktion		
9.2.4	Kundenzufriedenheit - direkt - indirekt	feststellen	z. B. Fragebogen

	Bestandteile der Qualifikationsinhalte	Anwendungs- taxonomie	Hinweise zur Vermittlung
9.2.5	Umgang mit Reklamationen - Entgegennahme - Beurteilung - Lösung	beherrschen	

Abkürzungsverzeichnis

BAB	Betriebsabrechnungsbogen
CBT	Computer-Based Training (computerunterstützte Lernprogramme)
COS	Color, Odor, Sapor (Farbe, Geruch, Geschmack)
IHK	Industrie- und Handelskammer
EU	Europäische Union
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
LMG	Lebensmittelgesetz
Min/TafelWV (MVO)	Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasserverordnung)
PR	Public Relations (Öffentlichkeitsarbeit)
rechtl.	rechtlich(e)
SMART	spezifisch, messbar, akzeptiert, realistisch, terminiert Kriterium zur eindeutigen Definition von Zielen im Rahmen einer Zielvereinbarung
SWOT-Analyse	Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats (Stärken, Schwächen, Chancen, Bedrohungen) Instrument der strategischen Planung
Ps (4 Ps, 3 Ps)	Instrumente des Marketing-Mix
VIPs	Very Important Persons

