



## Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK) / Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK)

### Informationen zur mündlichen und praktischen Prüfung

#### Mündliche Prüfung nach § 2 Abs. 4 VO:

Die mündliche Prüfung wird in Form eines Situationsbezogene Fachgespräch durchgeführt und soll sich inhaltlich auf alle Qualifikationsschwerpunkte der schriftlichen Prüfung beziehen.

Prüfungszeit:	20 - 30 Minuten	3. Prüfungstag:	s. Ladung
Vorbereitung:	10 Minuten		
Hilfsmittel:	keine		
Aufgabe:	Sie sollen Aufgabenstellungen analysieren, strukturieren und einer begründeten Lösung zuführen können.		
Bewertung :	Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien: <ul style="list-style-type: none"><li>• Fachwissen</li><li>• Methode</li><li>• Denkweise</li></ul>		

Das Situationsbezogene Fachgespräch ist bestanden, wenn mindestens **ausreichende Leistungen** erbracht wurden.

#### Praktische Prüfung nach § 5 VO:

Es sind zwei vom Prüfungsausschuss vorgegebene Situationsaufgaben zu bearbeiten:

Die erste Situationsaufgabe wird mündlich in Form von zwei Fachgesprächen auf der Basis einer von Ihnen zu erstellenden Wein- und Getränkekarte durchgeführt.

Die zweite Situationsaufgabe wird praktisch und schriftlich in Form einer Wein- und einer Getränkeverkostung durchgeführt.

Die praktische Prüfung ist bestanden, wenn mindestens **ausreichende Leistungen** erbracht wurden.

#### I) Wein- und Getränkekarte

Vorgaben: Die berufstypische Situation (Art des Betriebs, Lage, Klientel etc.) erhalten Sie am 2. Prüfungstag der schriftlichen Prüfung.

Die Karte muss 40 Positionen für Weine und dazu insgesamt 10 Positionen aus drei anderen Getränkekategorien umfassen.

Sie muss geheftet/getackert in vierfacher Ausfertigung bei der IHK eingereicht werden.

Bearbeitungszeit: 28 Kalendertage ab dem 1. Prüfungstag der schriftlichen Prüfung

### a) Situationsbezogenes Fachgespräch

Prüfungszeit:	max. 15 Minuten	4./5. Prüfungstag:	s. Ladung
Hilfsmittel:	Die von Ihnen erstellte Wein- und Getränkekarte		
Aufgabe:	Im ersten Fachgespräch sollen Sie das gewählte Sortiment, die Gliederung und die Kalkulation darstellen.		
Bewertung:	Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien: <ul style="list-style-type: none"><li>• Kenntnisse und Fertigkeiten</li><li>• Präsentations- und Kommunikationsfähigkeit</li></ul>		

### b) Gastorientiertes Gespräch

Prüfungszeit:	max. 15 Minuten	4./5. Prüfungstag:	s. Ladung
Hilfsmittel:	Die von Ihnen erstellte Wein- und Getränkekarte		
Aufgabe:	Im zweiten Fachgespräch sollen Sie Gäste gemäß ihren Wünschen zu einem vorgegebenen 3-Gänge-Menü kompetent unter Anwendung internationaler fremdsprachlicher Fachbegriffe beraten.		
Bewertung:	Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien: <ul style="list-style-type: none"><li>• Auftreten</li><li>• fachlich richtig</li><li>• Kommunikationsfähigkeit und -verhalten</li></ul>		

## II) Verkosten, beschreiben und beurteilen von Wein und Getränken

**Weinprobe** Sie erhalten vier Weine zur Verkostung. Ihre Aufgabe besteht darin, die Weine zu verkosten, zu beschreiben und zu beurteilen..  
Dazu erhalten Sie eine Tabelle mit Bewertungskriterien.

Bearbeitungszeit:	40 Minuten	4./5. Prüfungstag:	s. Ladung
-------------------	------------	--------------------	-----------

**Getränkeprobe** Sie erhalten vier Getränke zur Verkostung. Ihre Aufgabe ist es, die einzelnen Getränke zu beschreiben und zu bestimmen.  
Dazu erhalten Sie eine Tabelle mit Bewertungskriterien.

Bearbeitungszeit:	40 Minuten	4./5. Prüfungstag:	s. Ladung
-------------------	------------	--------------------	-----------

Hilfsmittel:	keine
--------------	-------

Bewertung:	Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien: <ul style="list-style-type: none"><li>• fachlich richtig</li><li>• vollständig</li></ul>
------------	--