

PRÜFUNGSPLAN

**GEPRÜFTER BERUFSSPEZIALIST SOMMELIER /
GEPRÜFTE BERUFSSPEZIALISTIN SOMMELIÈRE**

| 1. PRÜFUNGSTAG | I. HANDLUNGSSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN |
|-----------------------|--|
| 08.15 – 08.30 Uhr | Prüfungseinweisung |
| 08.30 – 10.00 Uhr | 4.1 Management des Restaurantbetriebs |
| 10.30 – 12.00 Uhr | 4.3 Gäste beraten, betreuen und bewirten |
| 2. PRÜFUNGSTAG | |
| 08.30 – 10.30 Uhr | 4.4 Anwenden wein- und getränkekundlicher Kenntnisse |
| 11.30 – 14.00 Uhr | 4.2 Marketing |
| 3. PRÜFUNGSTAG | |
| s. Ladung zur Prüfung | 2.4 Situationsbezogenes Fachgespräch |

| 4. PRÜFUNGSTAG | II. FACHPRAKTISCHE QUALIFIKATIONEN |
|-----------------------|--|
| s. Ladung zur Prüfung | 5.6 Verkosten, beschreiben und beurteilen von Weinen und Getränken |
| 5. PRÜFUNGSTAG | |
| s. Ladung zur Prüfung | 5.4. Situationsbezogenes Fachgespräch |
| s. Ladung zur Prüfung | 5.5 Gastorientiertes Gespräch |