

**Besondere Prüfungsvorschriften für die Fortbildungsprüfung  
zum Geprüften Sommelier / zur Geprüften Sommelière  
in den Fachrichtungen „Gastronomie“ und „Handel“**  
(Anlage 54 zur FPO)

Aufgrund der §§ 54, 71 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes vom 23. März 2005 (BGBl. I Seite 931) – BBiG -; zuletzt geändert durch Artikel 24 des Gesetzes vom 20. Dezember 2011 (BGBl. I Seite 2854), erlässt die Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern folgende vom Berufsbildungsausschuss der Kammer am 10. Oktober 2012 nach § 79 Abs. 4 Satz 1 BBiG beschlossene und gemäß §§ 56 Abs. 1 Satz 2, 47 Abs. 1 Satz 2 i. V. m. Art. 2 Abs. 1 lit. a), 1 Abs. 2 lit. a) des Gesetzes zur Ausführung des Berufsbildungsgesetzes i. d. F. der Bekanntmachung vom 29. September 1993 (GVBl. S. 754), zuletzt geändert durch Gesetz vom 24. Juni 2005 (GVBl. S. 197), vom Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie mit Bescheid vom 30.11.2012, Az. IV/5 – 4607/2646/2, genehmigte besondere Prüfungsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Sommelier/zur Geprüften Sommelière.

**§ 1**

**Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses**

(1) Zum Nachweis von Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen, die durch die berufliche Fortbildung zum Geprüften Sommelier/zur Geprüften Sommelière erworben worden sind, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach den §§ 2 bis 9 durchführen.

(2) Ziel der Prüfung ist der Nachweis der Qualifikation zum Geprüften Sommelier/zur Geprüften Sommelière und damit insbesondere der Kenntnisse der nationalen und internationalen Weine und Spirituosen, der betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge und der verkaufsrelevanten Aktivitäten in Verbindung mit den Weinangeboten in der Gastronomie und/oder im Weinhandel.

(3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum Abschluss Geprüfter Sommelier/Geprüfte Sommelière.

**§ 2**

**Zulassungsvoraussetzungen**

(1) Zur Prüfung in den Prüfungsteilen „Schriftliche Prüfung“ und „Mündliche Prüfung“ in der Fachrichtung „Gastronomie“ ist zuzulassen, wer

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten dreijährigen gastronomischen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis  
oder
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis  
oder
3. eine mindestens fünfjährige Berufspraxis nachweist.

(2) Zur Prüfung in den Prüfungsteilen „Schriftliche Prüfung“ und „Mündliche Prüfung“ in der Fachrichtung „Handel“ ist zuzulassen, wer

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten kaufmännischen Ausbildungsberuf oder im anerkannten Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis  
oder
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung im einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis  
oder
3. eine mindestens fünfjährige Berufspraxis nachweist.

(3) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ ist zuzulassen, wer ein Praktikum von mindestens 140 Stunden in einem Weingut nachweist. Ziel des Praktikums soll die Kenntnis der wesentlichen Aspekte der Arbeit eines Winzers sein; dazu gehören insbesondere Weinbau, Kellertechnik, Marketing und Vertrieb.

(4) Die Berufspraxis gemäß Absatz 1 soll der Fortbildung zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière in der Fachrichtung „Gastronomie“ und gemäß Absatz 2 der Fortbildung in der Fachrichtung „Handel“ dienlich sein.

(5) Abweichend von den Absätzen 1 bis 3 kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

### **§ 3**

#### **Gliederung und Durchführung der Prüfung**

(1) Die Prüfung gliedert sich in folgende Prüfungsteile:

1. Schriftliche Prüfung,
2. Mündliche Prüfung,
3. Praktische Prüfung.

(2) Der Prüfungsteil „Schriftliche Prüfung“ gliedert sich in folgende Qualifikationsschwerpunkte:

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

(3) Der Prüfungsteil „Schriftliche Prüfung“ nach Absatz 2 Nr. 1 bis 4 ist gemäß § 4 zu prüfen.

(4) Der Prüfungsteil „Mündliche Prüfung“ ist gemäß § 5 in Form eines Fachgesprächs zu prüfen.

(5) Der Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ ist gemäß § 6 mündlich und praktisch zu prüfen.

(6) Der Qualifikationsschwerpunkt „Weinverkauf und Weinempfehlung“ sowie der Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ umfassen die Fachrichtungen „Gastronomie“ und „Handel“. Der Prüfungsteilnehmer/die Prüfungsteilnehmerin bestimmt, ob er/sie in der Fachrichtung „Gastronomie“ oder in der Fachrichtung „Handel“ geprüft werden soll.

## § 4 Schriftliche Prüfung

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

1. Planung und Überwachung,
2. Einkauf,
3. Lagerhaltung,
4. Kalkulation,
5. Abrechnung und Kontrolle,
6. Marketing.

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

1. Biere und Spirituosen,
2. Liköre,
3. Aufgussgetränke,
4. Alkoholfreie Getränke.

(3) Im Qualifikationsschwerpunkt „Weinkunde“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Weinbau und Kellertechnik,
2. Weinsensorik,
3. Likörweine und Süßweine,
4. Internationales und Deutsches Weinrecht,
5. Internationale Weinwelt.

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

1. in der Fachrichtung „Gastronomie“:
  - (a) Rebsortenerkennung und Weinbeschreibung,
  - (b) Sensorik,
  - (c) Käseherstellung und Käsearten,
  - (d) Kombination von Wein und Speise,
  - (e) Wein und Genussmittel,
  - (f) Wein und Gesundheit,
  - (g) Weinverkauf im Restaurant und bei Sonderveranstaltungen.
2. in der Fachrichtung „Handel“
  - (a) Rebsortenerkennung und Weinbeschreibung,
  - (b) Sensorik,
  - (c) Käseherstellung und Käsearten,
  - (d) Kombination von Wein und Speise,
  - (e) Wein und Genussmittel,
  - (f) Wein und Gesundheit,
  - (g) Verkauf in der Weinabteilung bzw. im Weinhandel.

(5) Die Qualifikationsschwerpunkte gemäß den Absätzen 1 bis 4 sind jeweils schriftlich zu prüfen. Die Aufgaben sind so zu gestalten, dass alle Qualifikationsinhalte des jeweiligen Qualifikationsschwerpunktes mindestens einmal thematisiert werden. Die Mindestbearbeitungszeiten betragen im Qualifikationsschwerpunkt:

- |   |              |
|---|--------------|
| 1. Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing | 2 Stunden,   |
| 2. Allgemeine Getränkekunde                         | 2 ½ Stunden, |
| 3. Weinkunde  | 2 Stunden,   |
| 4. Weinverkauf und Weinempfehlung                   | 2 ½ Stunden. |

Die Prüfungsdauer soll insgesamt 10 Stunden nicht überschreiten.

(6) Wurde in nicht mehr als einer schriftlichen Prüfung gemäß den Absätzen 1 bis 4 eine mangelhafte Leistung erbracht, ist darin eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügenden schriftlichen Prüfungsleistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

## **§ 5 Mündliche Prüfung**

Die mündliche Prüfung wird in Form eines Fachgesprächs, das mindestens 15, jedoch nicht länger als 20 Minuten dauern soll, durchgeführt. Das Fachgespräch kann sich inhaltlich auf alle Qualifikationsschwerpunkte der schriftlichen Prüfung gemäß § 4 Abs. 1 bis 4 beziehen.

## **§ 6 Praktische Prüfung**

(1) Im Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ sind vom Prüfungsausschuss vorgegebene Aufgabenstellungen zu bearbeiten. Die Bearbeitungszeit hierfür beträgt fünf Stunden.

(2) Im diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. in der Fachrichtung „Gastronomie“:
  - (a) Vorbereiten und Durchführen sämtlicher Weinservierarten und fachkundige Verwendung von Getränken und Gläsern,
  - (b) Verkosten und Beurteilen von Wein und Spirituosen nach internationalen Standards,
  - (c) Ein- und Verkauf von Wein im Restaurant, Sortimentsgestaltung und Platzierung
  - (d) Verkauf und Beratung von Wein zu Speisen,
  - (e) Gewandtes Auftreten (Rhetorik, Umgangsformen, äußeres Erscheinungsbild).
2. in der Fachrichtung „Handel“:
  - (a) Vorbereiten und Durchführen sämtlicher Weinservierarten und fachkundige Verwendung von Getränken und Gläsern,
  - (b) Verkosten und Beurteilen von Wein und Spirituosen nach internationalen Standards,

- (c) Ein- und Verkauf von Wein im Groß- und Einzelhandel; Sortimentsgestaltung und Platzierung,
- (d) Beratung von Wein zu Speisen,
- (e) Gewandtes Auftreten (Rhetorik, Umgangsformen, äußeres Erscheinungsbild).

## **§ 7**

### **Anrechnung anderer Prüfungsleistungen**

Der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin ist auf Antrag von der Ablegung einzelner Prüfungsleistungen durch die zuständige Stelle zu befreien, wenn eine andere vergleichbare Prüfung vor einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss erfolgreich abgelegt wurde und die Anmeldung zur Fortbildungsprüfung innerhalb von fünf Jahren nach der Bekanntgabe des Bestehens der anderen Prüfung erfolgt.

## **§ 8**

### **Bewerten der Prüfungsteile und Bestehen der Prüfung**

(1) Die Prüfungsteile „Schriftliche Prüfung“, „Mündliche Prüfung“ und „Praktische Prüfung“ sind getrennt nach Punkten zu bewerten. Für den Prüfungsteil „Schriftliche Prüfung“ ist eine Note aus dem arithmetischen Mittel der Punktbewertungen der einzelnen Prüfungsleistungen zu bilden.

(2) Die Prüfung ist bestanden, wenn in allen Prüfungsleistungen mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden.

(3) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen. Im Falle der Freistellung gemäss § 6 sind Ort und Datum sowie Bezeichnung des Prüfungsgremiums der anderweitig abgelegten Prüfung anzugeben.

## **§ 9**

### **Wiederholung der Prüfung**

(1) Eine Prüfung, die nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.

(2) Wer an einer Wiederholungsprüfung teilnimmt und sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tag der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, der Wiederholungsprüfung unterzieht, wird von Amts wegen von der Ablegung von einzelner Prüfungsleistungen befreit, wenn diese bereits in einer vorangegangenen Prüfung erfolgreich (wenigstens 50 Punkte) abgelegt wurden.

## **§ 10**

### **Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

(1) Diese Besonderen Prüfungsvorschriften treten einen Tag nach Veröffentlichung in der Zeitschrift „Wirtschaft – Das IHK Magazin für München und Oberbayern“ in Kraft.

(2) Diese Besonderen Prüfungsvorschriften treten mit Inkrafttreten einer entsprechenden Verordnung nach § 53 Berufsbildungsgesetz außer Kraft.

München, den 10. Dezember 2012

Industrie- und Handelskammer  
für München und Oberbayern

Präsident

Hauptgeschäftsführer

Professor Dr. Dr. h.c. mult. Erich Greipl

Peter Driessen