



## Geprüfter Sommelier / Geprüfte Sommelière Informationen zur mündlichen und praktischen Prüfung

### Mündliche Prüfung nach § 5 VO:

Die mündliche Prüfung wird in Form eines Fachgespräches, das mindestens 15, jedoch nicht länger als 20 Minuten dauern soll, durchgeführt.

Das Fachgespräch kann sich inhaltlich auf alle Qualifikationsschwerpunkte der schriftlichen Prüfung beziehen.

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

Prüfungszeit:	15 - 20 Minuten	3. Prüfungstag:	s. Ladung
Vorbereitung:	10 Minuten		
Hilfsmittel:	keine		
Aufgabe:	Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Aufgabenstellungen analysieren, strukturieren und einer begründeten Lösung zuführen zu können.		
Bewertung :	Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien: <ul style="list-style-type: none"><li>• fachlicher Inhalt</li><li>• Kommunikationsverhalten</li></ul>		

### Praktische Prüfung nach § 6 VO:

Im Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ sind vom Prüfungsausschuss vorgegebene Aufgabenstellungen zu bearbeiten.

In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

- 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 (Fachrichtung Gastronomie) / im Groß- und Einzelhandel (Fachrichtung Handel); Sortimentsgestaltung und Platzierung
- d) Verkauf und Beratung (Fachrichtung Gastronomie) / Beratung (Fachrichtung Handel) von Wein zu Speisen
- e) Gewandtes Auftreten (Rhetorik, Umgangsformen, äußeres Erscheinungsbild)

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

## **b) Verkosten und Beurteilen von Wein und Spirituosen**

**Weinprobe** Sie erhalten drei Flights von je zwei Weine zur Verkostung. Ihre Aufgabe besteht darin, die Weine zu beschreiben.  
Dazu erhalten Sie eine Tabelle mit Bewertungskriterien.

Bearbeitungszeit: 3 x 30 Minuten 4. Prüfungstag: 09.00 – 11.00 Uhr

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

Bearbeitungszeit: 30 Minuten 4. Prüfungstag: 12.30 – 13.00 Uhr

Hilfsmittel: keine

Bewertung: Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- fachlich richtig
- vollständig

## **c) Ein- und Verkauf von Wein, Sortimentsgestaltung und Platzierung**

Bearbeitungszeit: 30 Minuten 4. Prüfungstag: 11.20 – 12.10 Uhr

Hilfsmittel: keine

Aufgabe: Zu einer vorgegebenen Situationsbeschreibung erhalten Sie verschiedene Weine zur Verkostung

Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- fachlich / logisch richtig
- Ausführlichkeit der Begründung
- betriebswirtschaftlich richtig

## **d) (Verkauf und) Beratung von Wein zu Speisen inkl.**

### **a) Vorbereiten und Durchführen des entsprechenden Weinservices**

Prüfungszeit: 15 Minuten 4. / 5. Prüfungstag: s. Ladung

Arbeitsmittel: Kellnerbesteck ist mitzubringen

Aufgabe: Führen Sie ein situationsbezogenes Verkaufs-/Beratungsgespräch (der Prüfungsausschuss übernimmt die Rolle des Gastes/Kunden).

Bewertung: Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- fachlicher Inhalt
- Kommunikationsverhalten
- gewandtes Auftreten