



Wegleitung zur Prüfungsordnung über die Berufsprüfung

Sommelière / Sommelier

(modular mit Abschlussprüfung)

Trägerschaft

Association suisse des sommeliers professionnels
Hotel & Gastro *formation*

Geschäftsstelle

Hotel & Gastro *formation*, Eichstrasse 20, CH-6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77, Telefax +41 (0)41 392 77 70
schulzentrum@hotelgastro.ch, www.hotelgastro.ch

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung	3
1.1 Zweck der Wegleitung.....	3
2 Modulprüfungen	3
2.1 Modulübersicht	3
2.2 Organisation und Durchführung	3
2.3 Anmeldung	3
2.4 Gebühren für die Modulprüfungen	3
2.5 Modulausweise.....	3
3 Abschlussprüfung.....	4
3.1 Notwendige Modulausweise	4
3.2 Nachweis der Gleichwertigkeit	4
3.3 Berufliche Praxis	4
3.4 Administratives	4
3.5 Gebühren	4
3.6 Ablauf der Abschlussprüfung	5
3.7 Prüfungsteile / Prüfungsstoff	5
4 Inkrafttreten und Gültigkeit	8
5 Anhang: Modulbeschreibungen.....	9
5.1 Modul 1: Weinbau, Kelterung und Weinkunde.....	11
5.2 Modul 2: Kenntnis der Weine aus aller Welt	12
5.3 Modul 3: Service, Beratung, Abstimmung von Speisen und Weinen	13

Falls aus Gründen der Lesbarkeit nur die männliche oder weibliche Schreibweise verwendet wird, bezieht sie sich jeweils auf beide Geschlechter.

1 Einleitung

1.1 Zweck der Wegleitung

Die vorliegende Wegleitung für die eidgenössische Berufsprüfung als Sommelière bzw. Sommelier ist eine Ergänzung zur Prüfungsordnung. Diese Wegleitung soll den Prüfungskandidaten eine sorgfältige und zielbewusste Prüfungsvorbereitung ermöglichen.

Die QS-Kommission wird diese Wegleitung bei Bedarf überarbeiten und den Anforderungen anpassen.

2 Modulprüfungen

2.1 Modulübersicht

Modul 1: Weinbau, Kelterung und Weinkunde

Modul 2: Kenntnis der Weine aus aller Welt

Modul 3: Service, Beratung, Abstimmung von Speisen und Weinen

Detaillierte Informationen zu den Modulen sind im Anhang aufgeführt.

2.2 Organisation und Durchführung

Die Modulprüfungen (Kompetenznachweise) umfassen Aufgaben, welche die Kompetenzen gemäss Lernzielen und Stoffinhalten prüfen. Jedes Modul wird als abgeschlossene Einheit erarbeitet und geprüft.

Der Kandidat oder die Kandidatin muss beweisen, dass er oder sie das erworbene Wissen verarbeitet hat und selbständig Zusammenhänge aufzeigen kann.

Die einzelnen Modulprüfungen umfassen eine schriftliche Prüfung von mindestens 1 Stunde oder eine Projektarbeit.

Eine Übersicht über die seitens der QS-Kommission anerkannten Modulanbieter kann auf der Webseite von Hotel & Gastro *formation* bezogen werden (www.hotelgastro.ch).

2.3 Anmeldung

Die Anmeldung hat bei den Modulanbietern gemäss den von ihnen festgelegten Fristen und Terminen zu erfolgen.

2.4 Gebühren für die Modulprüfungen

Gemäss Angaben der Modulanbieter.

2.5 Modulausweise

Nach erfolgreich bestandenen Modulprüfungen wird den Kandidaten vom Modulanbieter ein Modulausweis ausgestellt. Die Modulausweise sind ab Datum der Ausstellung 5 Jahre gültig für die Zulassung zur Abschlussprüfung.

3 Abschlussprüfung

3.1 Notwendige Modulausweise

Bei der Anmeldung zur Abschlussprüfung müssen folgende Modulausweise eingereicht werden:

Modul 1: Weinbau, Kelterung und Weinkunde

Modul 2: Kenntnis der Weine aus aller Welt

Modul 3: Service, Beratung, Abstimmung von Speisen und Weinen

3.2 Nachweis der Gleichwertigkeit

Für Abklärungen in Zusammenhang mit den Gleichwertigkeitsbedingungen und der geforderten Berufspraxis steht die QS-Kommission zur Verfügung.

Anträge sind schriftlich zu formulieren und mit den entsprechenden, vollständigen Unterlagen an die QS-Kommission einzureichen. Eine Gleichwertigkeitsbescheinigung bzw. Ablehnung wird durch die QS-Kommission innert einem Monat ausgestellt.

Über die Gleichwertigkeit von ausländischen Ausweisen und Diplomen entscheidet das BBT.

3.3 Berufliche Praxis

Als Stichtag gilt das Datum des Anmeldeschlusses zur Abschlussprüfung.

3.4 Administratives

Prüfungsordnung und Wegleitung sowie die Anmeldeformulare und -unterlagen zur Abschlussprüfung können kostenlos auf der Webseite von Hotel & Gastro *formation* heruntergeladen werden (www.hotelgastro.ch).

Die Anmeldung zur Abschlussprüfung erfolgt an die Geschäftsstelle. Die Geschäftsstelle steht auch für allfällige Auskünfte zur Verfügung.

3.5 Gebühren

Die aktuelle Gebührenregelung kann bei der Geschäftsstelle bezogen werden.

Ohne entschuld bare Gründe ist ein Rücktritt bis 60 Tage vor Prüfungsbeginn möglich (Ziff. 4.21 der Prüfungsordnung). Wer später ohne entschuld baren Grund zurücktritt, hat keinen Anspruch auf Rückerstattung der Gebühr (Ziff. 3.43 und 6.42 der Prüfungsordnung).

Beschwerden an das BBT bzw. an das Bundesverwaltungsgericht sind gebührenpflichtig.

3.6 Ablauf der Abschlussprüfung

Ausschreibung

Diese erfolgt gemäss Ziff. 3.11 und 3.12 der Prüfungsordnung.

Anmeldung

Die schriftliche Anmeldung hat fristgerecht und unter Verwendung des offiziellen Anmeldeformulars inkl. den geforderten Dokumenten an die Geschäftsstelle zu erfolgen.

Die Modulausweise dürfen nicht älter als 5 Jahre sein. Als Stichtag gilt das Datum des Anmeldeschlusses zur Abschlussprüfung.

Die Anmeldungen inkl. Beilagen bleiben bei der Geschäftsstelle.

Terminübersicht

Im Zusammenhang mit der Abschlussprüfung gelten folgende Termine:

6 Monate vor Beginn der Abschlussprüfung	Ausschreibung
4 Monate vor Beginn der Abschlussprüfung	Anmeldeschluss
3 Monate vor Beginn der Abschlussprüfung	Zulassungsentscheid
2 Monate vor Beginn der Abschlussprüfung	Einreichung der Projektarbeit
6 Wochen vor Beginn der Abschlussprüfung	Aufgebot zur Abschlussprüfung
30 Tage vor Beginn der Abschlussprüfung	Ausstandsbegehren gegen Experten

Hilfsmittel

Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten mit dem Aufgebot zur Abschlussprüfung diesbezüglich genaue Instruktionen. Alle im Aufgebot nicht explizit genannten Hilfsmittel sind nicht zugelassen.

3.7 Prüfungsteile / Prüfungsstoff

Die Berufsprüfung orientiert sich an der beruflichen Praxis, die einem steten Wandel unterliegt. Deshalb werden nicht bloss schulisches Wissen, sondern vielmehr berufliche Kenntnisse und Fähigkeiten geprüft. Dabei kommt der Vernetzung der einzelnen Stoffgebiete eine grosse Bedeutung zu. Zum erfolgreichen Bestehen der Prüfung ist praktische Erfahrung nötig. Nur wer über eine umfassende berufliche Praxis und fundierte Kenntnisse im Bereich des Sommeliers verfügt, wird den Prüfungsanforderungen genügen.

Die Abschlussprüfung umfasst folgende Teile und dauert:

Prüfungsteil	Praktisch	Schriftlich	Mündlich	Gewichtung
1 Gästeempfang, Beratung, Verkauf, Service, Degustation	60 Min.			2
2 Fallstudie		150 Min.		1
3 Betriebswirtschaft		60 Min.		1
4 Projektarbeit		vorgängig erstellt	45 Min.	1
Total	315 Min.	60 Min.	210 Min.	45 Min.

Prüfungsstoff

Im Folgenden werden die einzelnen Prüfungsteile beschrieben und die Bewertung aufgezeigt. Grundsätzlich richten sich die Expertinnen und Experten bei der Aufgabenstellung nach den Anforderungen der Berufspraxis. Prüfungsaufgaben und -fragen prüfen in erster Linie die Fähigkeit zur Anwendung der Fachkenntnisse auf konkrete, praxisbezogene Situationen.

Gästeempfang, Beratung, Verkauf, Service, Degustation (praktisch)

Kompetenz Die Kandidaten beherrschen den aktiven Verkauf, die Beratung, die Serviertechnik, das Servieren von Wein.

Anforderungen	Taxonomie
Bearbeitung von Reservierungen, Erstellen des Reservierungsplans	3
Sicherstellung der Verkaufsförderung und situationsgemässe Konfiguration des Restauranttraums und der Tische	3
Professionelles Verhalten gegenüber den Gästen und Mitarbeitern	3
Verkauf unter Berücksichtigung der Kategorie des Gasts	3
Durchführung der Mise-En-Place-Arbeiten und/oder deren Überwachung	3
Vorbereitung der Weine vor den Gästen	3
Richtige Verwendung von Hilfsmitteln, Materialien und Geräten	3
Schulung von Mitarbeitern und Erteilung von Anweisungen	3

(Erklärung der Taxonomiestufen siehe Anhang)

Fallstudie (schriftlich)

Beschreibung	<p>In diesem Prüfungsteil geht es darum, eine themenübergreifende Fallstudie zu bearbeiten. Dabei werden anhand einer Praxissituation in einem Unternehmen Handlungsstrategien sowie Führungs- und Arbeitsdokumente für typische Tätigkeiten erarbeitet, analysiert oder optimiert.</p> <p>Dieser Prüfungsteil deckt verschiedene berufsbezogene Themen (gemäss den Modulen 1 bis 3 sowie der Betriebswirtschaft) ab.</p>
Bewertung	<p>Die schriftlichen Unterlagen werden von zwei Expertinnen oder Experten korrigiert und bewertet. In Bezug auf die beruflichen Kompetenzen wird die Fähigkeit bewertet, die Arbeiten zu organisieren, sie zu strukturieren und einer neuen Situation anzupassen. Die erstellten Arbeitsdokumente werden bezüglich Inhalt, Aufbau und Präsentation bewertet.</p>

Betriebswirtschaft (schriftlich)

Kompetenz	<p>Die Kandidaten können ein Marketingkonzept mit den geeigneten Marketinginstrumenten umsetzen. Sie gestalten Angebote und Dienstleistungen entsprechend den verschiedenen Kundengruppen.</p> <p>Die Kandidaten kennen die Grundlagen der Betriebsorganisation, können betriebliche Zielsetzungen umsetzen und stellen die kontinuierliche Erbringung von Dienstleistungen situationsgerecht sicher.</p>
Bewertung	Zu den beruflichen Kompetenzen wird die Fähigkeit, Probleme vernetzt zu erkennen und zu lösen sowie die Begründungs- und Argumentationsfähigkeit, Fachkenntnis, Kreativität und Selbständigkeit bewertet.

Anforderungen		Taxonomie
Kalkulation	Aufbau von Kalkulationen beschreiben	1
	Technik zur Preisfestlegung anhand von Beispielen erklären und anwenden	2
	Vor- und Nachkalkulationen für Produkte und Dienstleistungen durchführen und erklären	2
Infrastruktur	Den Bedarf des Weinkellers eruieren. Anforderungskriterien festlegen und Angebote unter Berücksichtigung der Kunden evaluieren	3
	Kriterien für die Material-, Maschinen- und Dienstleistungsbeschaffung erstellen und erläutern (Ressourcenverbrauch, Evaluation)	3
Ablauforganisation	Leistungen erfassen, messen, evaluieren und deren Wirtschaftlichkeit beurteilen	3
	Zusammenarbeit mit anderen Bereichen oder Betrieben planen und umsetzen	2
	Zielorientierte Verbesserungen erarbeiten, auswählen und umsetzen	2
Information, Kommunikation, Administration	Die eigene Arbeit mit den entsprechenden Hilfsmitteln planen und organisieren sowie systematisch, effizient und qualitätsbewusst ausführen	3
	Mit unterschiedlichen Zielgruppen kommunizieren, verhandeln und argumentieren	3
	Korrespondenz mit Kunden, Lieferanten, Behörden usw. erledigen	2
	Inhalte wirkungsvoll präsentieren und kompetent argumentieren	2
Gesetze und Vorschriften	Die für den eigenen Betrieb oder Bereich relevanten Gesetze, Vorschriften und Regulierungen in Bezug auf Arbeitssicherheit, Betriebssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz kennen und Umsetzungsvorschläge zu Händen der vorgesetzten Stelle erarbeiten, optimieren und realisieren	2
	Massnahmen zur Unfallverhütung und zum Brandschutz beschreiben und umsetzen	2
	Massnahmen zur Erhaltung und Förderung der Gesundheit beschreiben und umsetzen	2

Anforderungen		Taxonomie
Lagerbewirtschaftung	Den Weinhandel erklären (Markt, Partner, Vertrieb)	1
	Lagerorganisation und -bewirtschaftung anordnen und überwachen	2
	Bestellungen ökonomisch und ökologisch sinnvoll ausführen und Lieferungen kontrollieren	2
Finanz- und Betriebsbuchhaltung	Budget überwachen, Kosten kontrollieren und allenfalls Massnahmen einleiten	2
	Inventur durchführen	2
Budgetierung	Bei Erstellung, Antrag und Beurteilung des Budgets für den eigenen Bereich unterstützend mitwirken	2

(Erklärung der Taxonomiestufen siehe Anhang)

Projektarbeit (schriftlich)

Beschreibung	<p>Im Rahmen der Berufsprüfung für Sommeliers müssen die Kandidaten zwischen dem Zulassungsentscheid und dem Beginn der Prüfung eine schriftliche Projektarbeit vorlegen.</p> <p>Die erforderlichen Informationen für diese Prüfung (Inhalt, Umfang der dargelegten Lösungen, Daten, Fristen, Prüfungskriterien, Anforderungen, etc.) werden den Kandidaten von der QS-Kommission mitgeteilt.</p> <p>Zusatzinformationen zur Projektarbeit sind in der „Wegleitung zur Projektarbeit“ zu finden.</p>
Bewertung	Die Projektarbeit wird von zwei Expertinnen oder Experten korrigiert und bewertet. Dabei wird der Inhalt (Realitätsbezug, Machbarkeit, Potenziale), der Aufbau und die Darstellung bewertet.

Projektarbeit (mündlich)

Beschreibung	Dieser Prüfungsteil beinhaltet eine Präsentation der Projektarbeit und ein Fachgespräch mit zwei Expertinnen oder Experten über die Projektarbeit (Fragestellungen, Inhalte, Vorgehen, Resultate) sowie weitere Themen des Sommeliers.
Bewertung	Zu den beruflichen Kompetenzen wird die Fähigkeit, Fachinhalte zu präsentieren, Probleme zu lösen sowie die Begründungs- und Argumentationsfähigkeit, Fachkenntnis, Kreativität und Selbständigkeit bewertet.

4 Inkrafttreten und Gültigkeit

Die vorliegende Wegleitung tritt am 1. Januar 2013 in Kraft.

Diese Wegleitung basiert auf der gültigen Prüfungsordnung.

5 Anhang: Modulbeschreibungen

Die Module wurden im Jahre 2012 erarbeitet und sind wie folgt definiert:

Modul 1: Weinbau, Kelterung und Weinkunde

Modul 2: Kenntnis der Weine aus aller Welt

Modul 3: Service, Beratung, Abstimmung von Speisen und Weinen

Taxonomie

Taxonomiestufe	Erklärung	Beispiele
1 Wissen und Verständnis	<p>Der Kandidat muss den Prüfungsstoff verstehen und insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fakten nennen - Fachausdrücke erklären - Zusammenhänge erläutern 	<ul style="list-style-type: none"> - Nennen Sie ... - Welche Methoden kennen Sie ... - Zählen Sie die wichtigsten ... - Erläutern Sie ...
2 Anwendung	<p>Der Kandidat muss das Wissen auf konkrete Situationen anwenden und Probleme in einem vorgeschulten Kontext lösen.</p> <p>Er muss insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben aus einem Stoffgebiet lösen - verlangte Methoden einsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> - Berechnen Sie aufgrund - Zeigen Sie den Unterschied zwischen ... auf
3 Praxis (Analyse und Synthese)	<p>Der Kandidat muss Problemstellungen analysieren und praxisgerechte Lösungsvorschläge entwickeln und beurteilen.</p> <p>Er muss insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situationen untersuchen und die Teile zu einem Ganzen verbinden - Alternativen vergleichen und bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> - Analysieren Sie die vorliegende Problemstellung - Stellen Sie anhand eines praktischen Beispiels die gewählten Instrumente dar - Interpretieren Sie diese Situation und leiten Sie die Bedeutung für Ihre Arbeit ab - Erklären Sie Ihre Schlussfolgerung und begründen Sie ausführlich

Allgemeine Informationen zu den Modulen

Modultyp	Pflichtmodul
Niveau	Berufsprüfung BBT
Voraussetzung	Abgeschlossene berufliche Grundbildung (EFZ) oder gleichwertige Ausbildung
Anerkennung	Für die erfolgreich abgeschlossene Modulprüfung erhalten die Kandidatinnen und Kandidaten einen Modulausweis. Der Modulausweis wird als Teilabschluss anerkannt und ist eine Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung.
Gültigkeitsdauer	Der Modulausweis ist ab Bestehen der Modulprüfung 5 Jahre gültig.
Laufzeit	Die Module werden nach Bedarf dem aktuellen Stand der Entwicklungen und den beruflichen Anforderungen angepasst und mindestens alle 5 Jahre daraufhin überprüft.

5.1 Modul 1: Weinbau, Kelterung und Weinkunde

Kompetenz Die Kandidaten besitzen theoretische Kenntnisse im Bereich Weinbau und Wein. Sie sind in der Lage, die grundlegenden Prinzipien der Herstellung von Weiss-, Rosé- und Rotweinen sowie Spezialweinen zu erklären.

Modulprüfung Schriftliche Prüfung von mindestens 1 Stunde

Anforderungen	Taxonomie
Weinbau	
Die Entwicklung des Weinbaus und die Verbreitung der Weinreben weltweit beschreiben	1
Den Einfluss von Klima und Boden beschreiben	1
Den biologischen Zyklus des Weinstocks erklären	1
Die biologische Weinproduktion erklären	1
Die Krankheiten des Weinstocks beschreiben	1
Kelterung	
Die wichtigsten Schritte von der Traube zum Wein erklären	1
Die Weinbereitungstechniken einschliesslich der Gärung, der Reifung und Alterung beschreiben	1
Die Zusammensetzung des Traubenmosts und die wichtigsten Verarbeitungsschritte des Mosts beschreiben	1
Die Ursachen und Charakteristika von Mängeln, Krankheiten und Qualitätseinbussen erklären	1
Weinkunde	
Die Herkunft, Eigenschaften und Bereitungsmethoden erklären von	1
– Spezialweinen	
– Schaumweinen	
– Likörweinen und Mistela	
– aromatisierten Weinen	
Sensorische Analyse	
Die sensorischen Eigenschaften erklären	1
Die Anatomie der Organe und Funktionsweise der Sinne beschreiben	1
Visuelle Untersuchung von Weinen	3
– unter Anwendung der international anerkannter Degustationsmethoden	
– unter Verwendung des analytisch-deskriptiven Datenblatts und der korrekten Terminologie	
Olfaktorische Untersuchung von Weinen	3
– Reiz und Sinn beschreiben	
– wahrgenommene Gerüche einordnen	
– Mängel bewerten	
Geschmackliche Untersuchung von Weinen	3
– Reiz und Sinn beschreiben	
– Einfluss der Temperatur auf den Geschmack erklären	
– Geschmacksrichtungen erkennen	
Schweizer Weinbau und Weinmarkt	
Die nationale und regionale (kantonale) Gesetzgebung in der Schweiz beschreiben	1
Die einheimischen und internationalen Rebsorten beschreiben	1
Die Weinklassifikation erklären und anwenden	1

5.2 Modul 2: Kenntnis der Weine aus aller Welt

Kompetenz	Die Kandidaten besitzen theoretische Kenntnisse im Bereich internationale Weinbauggebiete. Sie können die wichtigsten Weinbauregionen, die charakteristischsten Gegenden, ihre Weine und die jeweiligen Klassifikationen beschreiben. Die Kandidaten sind in der Lage, einen Wein unter Verwendung der ASI-Terminologie zu beschreiben und seine Qualität zu bewerten.
Modulprüfung	Schriftliche Prüfung von mindestens 2 Stunden

Anforderungen	Taxonomie
Weinbauggebiete Sensorische Analyse und Charakterisierung von <ul style="list-style-type: none"> – Weinen – Schaumweinen – Mistela, Likören und Spirituosen folgender Länder und Regionen: <ul style="list-style-type: none"> – Schweiz – Frankreich – Italien – Spanien und Portugal – Deutschland und Österreich – Mittelmeerraum – Zentraleuropa (übrige Regionen Europas) – Neue Welt (übrige Regionen der Welt) nach verschiedenen Produktionsmethoden (Bio, Integrierte Produktion, konventionell)	3
Rebsorten und Anbauggebiete Die Eigenschaften der wichtigsten Rebsorten erläutern und die Unterschiede aufzeigen (Ampelografie)	2
Die wichtigsten Faktoren, die den Stil, die Qualität und den Preis des Weins beeinflussen, erklären	1
Die Böden und Anbauggebiete und ihren Einfluss auf den Weinstock und den Wein charakterisieren	1

5.3 Modul 3: Service, Beratung, Abstimmung von Speisen und Weinen

Kompetenz Die Kandidaten sind in der Lage, Wein korrekt zu servieren und geeignet zu lagern. Sie erkennen und beurteilen die Eigenschaften von Speisen und können die dazu passenden Weine gemäss der ASI-Terminologie empfehlen

Modulprüfung Schriftliche Prüfung von mindestens 2 Stunden

Anforderungen		Taxonomie
Der Sommelier	Die Weinkarte erklären	1
	Den Aufbau eines Restaurantweinkellers beschreiben	1
	Den Wein-Service beschreiben	1
	Die Gläser und Hilfsmittel des Sommeliers beschreiben	1
Speisen und Weine	Die Trends bei den Kundenwünschen unter Berücksichtigung des Weinangebots erläutern	1
	Die wichtigsten Lebensmittel und Speisen beschreiben	1
	Die Methoden zur Abstimmung von Speisen und Weinen erklären und anwenden	2
Weingastronomie	Die Grundlagen der Abstimmung von Speisen und Weinen beschreiben	1
	Die Servierreihenfolge der Weine am Tisch erklären	1
Weinervice	Den Wein richtig servieren und dekantieren	3
	Die Gläser und Hilfsmittel des Sommeliers richtig verwenden	3
Angebote und Dienstleistungen	Marketingziele definieren	2
	Angebote im Rahmen des Marketingkonzepts sowie aufgrund der Bedürfnisse verschiedener Kundensegmente gestalten	3
	Weinangebote für Betriebe und Events unter Berücksichtigung von wirtschaftlichen, gastronomischen (Harmonie der Speisen und Weine, idealerweise Getränkeempfehlung zu den Speisen) und ökologischen Aspekte (z.B. nachhaltige Produktionsmethoden) planen	3
	Massnahmen zur verkaufsorientierten Gästekommunikation planen, umsetzen und evaluieren	2
	Waren präsentieren	2
Verkauf	Die Verkaufspsychologie situationsabhängig (Gastronomie und Handel) anwenden	2
	Verkaufsgespräche vorbereiten und führen	3
	Die Kunden der verschiedenen Segmente beraten und die Kundenpflege sicherstellen	3
	Den Nährstoffbedarf, physiologischen und kulturellen Bedarf der Gäste (einschliesslich der Unverträglichkeiten) analysieren	2
	Reklamationen und Kritik professionell zur Kenntnis nehmen. Kunden- und unternehmensorientierte Lösungen erarbeiten, dokumentieren und bewerten	3
	Verkaufsschulungen für Gastronomiefachleute organisieren	3
	Die Weinkarte unter Berücksichtigung der Berufsprinzipien, des Markts, des Services, des Handels und der Speisekarte ausarbeiten. Die Karte druckfertig formulieren und präsentieren	3
	Degustationen verkaufen, organisieren und durchführen	3

Anforderungen		Taxonomie
Weinmarkt, Einkauf	Professionelle Verhandlungstechniken kennen und sie im Kontakt mit Weinproduzenten und Lieferanten anwenden	3
	Verkaufsbedingungen und Preis-Leistungs-Verhältnis bewerten	3
	Weine unter Berücksichtigung der verschiedenen Produktionsmethoden (Bio, IP, konventionell) auswählen und einkaufen	3
Lebensmittel- und Hygienegesetzgebung, Labels	Die Prinzipien der Lebensmittelgesetze sowie das Ziel und den Anwendungsbereich der Lebensmittelverordnung (Weine) erklären, interpretieren und anwenden	2
	Die nationalen und kantonalen Gesetze der Hotel- und Restaurantbranche erklären und anwenden	2
	Die Gesetze zur Weinproduktion und zum Getränkehandel erklären, interpretieren und anwenden	2
	Die sozialen Aspekte, Gesundheits- und Sicherheitsaspekte erklären	1
	Die Selbstkontroll- und Hygieneverordnung erklären und anwenden	2
	Die verschiedenen Labels der Weinproduktion wie Bio, Integrierte Produktion (IP), ökologischer Leistungsnachweis (ÖLN), EU-Bio-Label erklären.	1