



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

35-811-01 Sommelier

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Sommelier

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- folyamatosan képezni magát a borászati eljárások területén;
- aktívan részt venni az asztalszerviz ízléses elkészítésében;
- felkészülni az italok mellé ajánlott ételek elkészítési technológiájából;
- pontosan ismerni a hazai borvidékek jellemző borait, kultúráját;
- kiemelten kezelni a saját és munkahelyének higiéniáját;
- a felszolgálói csapatmunkába zökkenőmentesen beilleszkedni;
- folyamatosan figyelemmel kísérni a munkájához szükséges eszközök, gépek fejlődését;
- alapvető tudással rendelkezni a vendéglátás, a konyhatechnika, a nyersanyagkezelés területén;
- kellő felkészültséggel rendelkezni a borászati technológia területén;
- ismerni a szénsavas italok készítési technológiáját;
- ismerni a borkülönlegességek készítésének technológiáját;
- Megfelelő logisztikai képességgel rendelkezni a raktározás területén;
- ismerni a bor nyilvántartásával kapcsolatos jövedéki előírásokat;
- felkészülni a koktélok párlatok, az ásványvizek, az üdítőitalok és a szivarok minősítésében és ajánlásában;
- kellő szakértelemmel rendelkezni a kávék és teák italválasztékának ismertetéséhez.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5123 Felszolgáló, vendéglátóipari eladó

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza	A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza Vidékfejlesztési Minisztérium																		
A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi) OKJ szakképesítési szint: 35 középfokú szakképesítés-ráépülés, amely alapfokú iskolai végzettséget igénylő, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben megszerezhető szakképesítésre épül ISCED2011 kód: 3 MKKR szint: EKKR szint:	Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen																		
A bizonyítvány sorozatjele: PT K sorszáma: 123456 A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02	A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Szóbeli</td> <td style="width: 55%;">Egy borvidék és legjellemzőbb borfajtáinak bemutatása kulturális jellemzőivel együtt</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">40.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Sommelier komplex gyakorlati vizsgafeladat</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">45.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>A megadott borok és italok organoleptikus vizsgálata</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>			Szóbeli	Egy borvidék és legjellemzőbb borfajtáinak bemutatása kulturális jellemzőivel együtt	5	40.00	Gyakorlati	Sommelier komplex gyakorlati vizsgafeladat	5	45.00	Gyakorlati	A megadott borok és italok organoleptikus vizsgálata	5	15.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Szóbeli	Egy borvidék és legjellemzőbb borfajtáinak bemutatása kulturális jellemzőivel együtt	5	40.00																
Gyakorlati	Sommelier komplex gyakorlati vizsgafeladat	5	45.00																
Gyakorlati	A megadott borok és italok organoleptikus vizsgálata	5	15.00																
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5																	
Tovább lépés az oktatás következő szintjére Középfokú oktatásba	Nemzetközi megállapodások																		
Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ																			
Jogi alap 2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 41/2013. (V. 28.) VM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény .																			

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 40 % Gyakorlat: 60 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		1 év
Belépési követelmények: - szőlész-borász alap-szakképesítés vagy középfokú vendéglátóipari végzettség		
Szakmai követelmény modulok: 10949-12 A Sommelier tevékenysége		
Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.		
Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – http://nrk.nive.hu		
A vizsgaszervező vezetője: Kiállítás dátuma: 2023.10.02		P. H.