

Struktur der Schriftlichen Prüfungsanforderungen

**für die Fortbildungsprüfung zum Geprüfter Sommelier / zur Geprüfte Sommelière -
in den Fachrichtungen „Gastronomie“ und „Handel“ (§ 4)**

1. Weinkunde

| | | | | |
|-----|---|--|--|--|
| 1.1 | Weinbau und Kellertechnik | 20 % | | |
| 1.2 | Weinsensorik | | | |
| 1.3 | Likörweine und Süßweine | | | |
| 1.4 | Internationales und Deutsches Weinrecht | 20% | | |
| 1.5 | Internationale Weinwelt | 60%, (davon 65 % West-, Mittel- und Süd-Europa sowie 35 % Übersee + Osteuropa) | | |

2. Allgemeine Getränk Kunde

| | | |
|-----|-----------------------|---|
| 2.1 | Biere und Spirituosen | 50 %, davon 25 % Bier, 75 % Spirituosen |
| 2.2 | Liköre | 5 % |
| 2.3 | Aufgussgetränke | 20 % |
| 2.4 | Alkoholfreie Getränke | 25 % |

3. Betriebswirtschaftliche Grundlagen

| | | |
|-----|--------------------------|-----|
| 3.1 | Planung und Überwachung | 10% |
| 3.2 | Einkauf | 10% |
| 3.3 | Marketing | 30% |
| 3.4 | Lagerhaltung | 10% |
| 3.5 | Kalkulation | 40% |
| 3.6 | Abrechnung und Kontrolle | |

4. Weinverkauf und Weinempfehlung

| | | |
|-----|--|-----|
| 4.1 | Rebsortenerkennung und Weinbeschreibung | 20% |
| 4.2 | Sensorik | |
| 4.3 | Käseherstellung und Käsearten | 15% |
| 4.4 | Wein und Genussmittel | |
| 4.5 | Wein und Gesundheit | |
| 4.6 | Kombination von Wein und Speise | 50% |
| 4.7 | <u>FR Gastronomie:</u> Weinverkauf im Restaurant und bei Sonderveranstaltungen <u>FR Handel:</u> Verkauf in der Weinabteilung / im Weinhandel | 15% |

Typische Musteraufgaben

1. Weinkunde

1.5 Internationale Weinwelt (Italien)

Ein langjähriger Geschäftsfreund plant eine Urlaubsreise nach Kampanien und weiß um Ihre spezielle Weinkenntnis. Er fragt Sie nach den besten Weinen des Landes, Anbaugebieten, Winzern und regionalen Besonderheiten. Wie könnte Ihre Antwort ausfallen?

Schreiben Sie ihm einen längeren Brief und regen Sie ihn damit an, Kampanien als Weinregion kennen zu lernen.

2. Allgemeine Getränk Kunde

2.1 Biere und Spirituosen

Das Digestif-Angebot umfasst auch mehrere Positionen „Obstbrand“ und „Obstgeist“.

- Erläutern Sie in Stichworten die Unterschiede.
- Nennen und beschreiben Sie außerdem zwei verschiedene Brennverfahren für Spirituosen.
- Geben Sie dabei jeweils eine Region und ein konkretes Produkt an.

3. Betriebswirtschaftliche Grundlagen

3.6 Abrechnung und Kontrolle

Sie erhalten aus Ihrer Finanzbuchhaltung folgende Werte:

| | |
|--|-----------|
| Anfangsbestand Ihres Warenlagers am 01.01.2014 | 184.700 € |
| Schlussbestand am 31.12.2014 | 191.700 € |
| Wareneinkauf 01.01. – 31.12.2014 | 626.000 € |

Ermitteln und erklären Sie die folgenden Kennzahlen:

- den durchschnittlichen Lagerbestand
- den Wareneinsatz
- die Lagerumschlagshäufigkeit
- die Lagerdauer der Waren

4. Weinverkauf und Weinempfehlung

4.4 Kombination von Wein- und Speise

Empfehlen Sie vier französische Weine aus vier verschiedenen Appellationen, die gut mit folgendem Dessert harmonisieren:

„Tarte Tatin“ mit Crème Double

Begründen Sie Ihre Empfehlung fachgerecht mit sensorisch basierter Argumentation.