

Anforderungsprofil des Praktikums zum Geprüften Sommelier/zur Geprüften Sommelière gemäß besonderer Rechtsvorschrift vom 14. März 2018 § 2 Abs. 3

1) Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière Fachrichtung: Gastronomie

1. Zur Vorbereitung auf den Prüfungsteil der Praktischen Prüfung ist in der Fachrichtung Gastronomie ein Praktikum von mindestens 140 Stunden in einem Weingut abzuleisten.
2. Der Prüfungsteilnehmer wählt sein Weingut eigenständig.
3. Ziel des Praktikums soll die Kenntnis der wesentlichen Aspekte der Arbeit eines Winzers sein. Dazu gehören insbesondere Weinbau, Kellertechnik, Marketing und Vertrieb.

Handlungsfelder im Bereich Weinbau:

Je nach Jahreszeit sollen die Teilnehmer mit den anfallenden Arbeiten im Weinberg und deren botanischen Grundlagen – Rebschnitt, Laubarbeit, Pflanzen, Ausdünnen, grüne Lese, technologischer bzw. physiologischer Traubenreife und Erntemaßnahmen (Handlese, Maschinenlese).

Handlungsfelder im Bereich Kellerwirtschaft:

Je nach Jahreszeit sollen die Teilnehmer mit den technologischen Möglichkeiten moderner Kellertechnik und deren chemischen bzw. mikrobiologischen Grundlagen: (Schonende) Traubenannahme, Weißweinbereitung, Rotweinbereitung, Maischen, Mostbehandlung, Schwefelung, Vorklärung, Trennen, Alkoholische Gärung, Reinzuchthefegärung, Spontanvergärung, Biologischer Säureabbau, Ausbauverfahren, Schönen, Filtrieren, Flaschenverschlüsse und Flaschenabfüllung.

Handlungsfelder im Bereich Vertrieb: Verpackung, Logistik, Versand, Auftragsannahme und Auftragsabwicklung,

Handlungsfelder im Bereich Marketing: Marketing-Mix, Kommunikationswege, Produkt- und Sortimentspolitik, Preispolitik, Kalkulationen.

2) Geprüfte/-r Sommelier/Sommelière Fachrichtung: Handel

1. Zur Vorbereitung auf den Prüfungsteil der Praktischen Prüfung ist in der Fachrichtung Handel ein Praktikum von mindestens 140 Stunden abzuleisten.
2. Davon soll mindestens die Hälfte in einem gastronomischen Betrieb, der verbleibende Rest in einem Weingut abgeleistet werden.
3. Ziel des Praktikums soll die Kenntnis der wesentlichen Aspekte der Arbeit eines Winzers und des Services am Gast sein. Dazu gehören insbesondere Weinbau, Kellertechnik, Marketing und Vertrieb.

4. Zu den wesentlichen Aspekten der Arbeit eines Winzers gehören die bereits unter Geprüfter Sommelier IHK Fachrichtung: Gastronomie genannten Handlungsfelder:

Handlungsfelder im Bereich Weinbau:

Je nach Jahreszeit sollen die Teilnehmer mit den anfallenden Arbeiten im Weinberg und deren botanischen Grundlagen – Rebschnitt, Laubarbeit, Pflanzen, Ausdünnen, grüne Lese, technologischer bzw. physiologischer Traubenreife und Erntemaßnahmen (Handlese, Maschinenlese).

Handlungsfelder im Bereich Kellerwirtschaft:

Je nach Jahreszeit sollen die Teilnehmer mit den technologischen Möglichkeiten moderner Kellertechnik und deren chemischen bzw. mikrobiologischen Grundlagen: (Schonende) Traubenannahme, Weißweinbereitung, Rotweinbereitung, Maischen, Mostbehandlung, Schwefelung, Vorklärung, Trennen, Alkoholische Gärung, Reinzuchthefegärung, Spontanvergärung, Biologischer Säureabbau, Ausbauverfahren, Schönen, Filtrieren, Flaschenverschlüsse und Flaschenabfüllung.

Handlungsfelder im Bereich Vertrieb: Verpackung, Logistik, Versand, Auftragsannahme und Auftragsabwicklung

Handlungsfelder im Bereich Marketing: Marketing-Mix, Kommunikationswege, Produkt- und Sortimentspolitik, Preispolitik, Kalkulationen

Zu den wesentlichen Aspekten des Services am Gast gehören die folgenden Handlungsfelder:

- (1) Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
 - (2) Arbeitsplanung, Mise en Place
 - (3) Servieren von Speisen, Ausheben von Speisen
 - (4) Aufdecken und Eindecken
 - (5) Servicearten
 - (6) Servieren von Getränken
 - (7) Gläser tragen, eindecken und abräumen
 - (8) Flaschen tragen, öffnen und einschenken
 - (9) Öffnen von Weinflaschen
 - (10) Dekantieren
 - (11) Öffnen von Sekt- und Champagnerflaschen
 - (12) Einschenken von Getränken
 - (13) Ausschanktemperaturen für Wein
 - (14) Menükarte und/oder Weinkarte entwerfen
 - (15) Gästerechnungen erstellen und abrechnen
5. Der Praktikumsteil Gastronomie sollte in der gehobenen Gastronomie absolviert werden und kann, nach Rücksprache mit der IHK, auch in einem Weingut mit einem sichtbaren gastronomischen Bezug stattfinden.