

Besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Sommelier / zur Geprüften Sommelière in den Fachrichtungen „Gastronomie“ und „Handel“

Aufgrund der §§ 53 und 54 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005, erlässt die Industrie- und Handelskammer Koblenz aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses als zuständige Stelle nach § 79 Abs. 4 sowie § 56 in Verbindung mit § 47 folgende besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Sommelier / zur Geprüften Sommelière. Diese Rechtsvorschriften gelten in Verbindung mit der Prüfungsordnung für die Durchführung von Fortbildungsprüfungen in der jeweils gültigen Fassung.

§ 1

Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses

- (1) Zum Nachweis von Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen, die durch die berufliche Fortbildung zum Geprüften Sommelier/zur Geprüften Sommelière erworben worden sind, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach den §§ 2 bis 9 durchführen.
- (2) Ziel der Prüfung ist der Nachweis der Qualifikation zum Geprüften Sommelier / zur Geprüften Sommelière und damit insbesondere der Kenntnisse der nationalen und internationalen Weine und Spirituosen, der betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge und der verkaufsrelevanten Aktivitäten in Verbindung mit den Weinangeboten in der Gastronomie und / oder im Weinhandel.
- (3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum Abschluss Geprüfter Sommelier / Geprüfte Sommelière.

§ 2

Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Zur Prüfung in den Prüfungsteilen „Schriftliche Prüfung“ und „Mündliche Prüfung“ in der Fachrichtung „Gastronomie“ ist zuzulassen, wer
 1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten gastronomischen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis
oder
 2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis
oder
 3. eine mindestens fünfjährige Berufspraxis nachweist.

- (2) Zur Prüfung in den Prüfungsteilen „Schriftliche Prüfung“ und „Mündliche Prüfung“ in der Fachrichtung „Handel“ ist zuzulassen, wer
1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten kaufmännischen Ausbildungsberuf oder im anerkannten Ausbildungsberuf Winzer / Winzerin und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis
oder
 2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis
oder
 3. eine mindestens fünfjährige Berufspraxis nachweist.
- (3) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ ist zuzulassen, wer den schriftlichen Prüfungsteil absolviert hat und wer in der
- Fachrichtung Gastronomie ein Praktikum von mindestens 140 Stunden in einem Weingut nachweist. Ziel des Praktikums soll die Kenntnis der wesentlichen Aspekte der Arbeit eines Winzers sein; dazu gehören insbesondere Weinbau, Kellertechnik, Marketing und Vertrieb.
- Fachrichtung Handel ein Praktikum von mindestens 140 Stunden nachweist. Davon soll mindestens die Hälfte in einem gastronomischen Betrieb, der verbleibende Teil in einem Weingut abgeleistet werden. Ziel des Praktikums soll die Kenntnis der wesentlichen Aspekte der Arbeit eines Winzers und des Dienstes am Gast sein; Dazu gehören insbesondere Weinbau, Kellertechnik, Marketing und Vertrieb sowie die in § 6 Abs. 1 Nr. 2 in der Aufzählung genannten Tätigkeiten.
- (4) Die Berufspraxis gemäß Absatz 1 soll der Fortbildung zum/zur geprüften Sommelier / Sommelière in der Fachrichtung „Gastronomie“ und gemäß Absatz 2 der Fortbildung in der Fachrichtung „Handel“ dienlich sein.
- (5) Abweichend von den Absätzen 1 bis 3 kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er/sie Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

§ 3

Gliederung und Durchführung der Prüfung

- (1) Die Prüfung gliedert sich in folgende Prüfungsteile:
1. Schriftliche Prüfung,
 2. Mündliche Prüfung,
 3. Praktische Prüfung.
- (2) Der Prüfungsteil „Schriftliche Prüfung“ gliedert sich in folgende Qualifikationsschwerpunkte:
1. Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing,
 2. Allgemeine Getränkekunde,
 3. Weinkunde,
 4. Weinverkauf und Weinempfehlung.

- (3) Der Prüfungsteil „Schriftliche Prüfung“ nach Absatz 2 Nr. 1 bis 4 ist gemäß § 4 zu prüfen.
- (4) Der Prüfungsteil „Mündliche Prüfung“ ist gemäß § 5 in Form eines Fachgesprächs zu prüfen.
- (5) Der Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ ist gemäß § 6 mündlich und praktisch zu prüfen.
- (6) Der Qualifikationsschwerpunkt „Weinverkauf und Weinempfehlung“ sowie der Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ umfassen die Fachrichtungen „Gastronomie“ und „Handel“. Der Prüfungsteilnehmer/die Prüfungsteilnehmerin bestimmt, unter der Beachtung der einschlägigen Berufspraxis, ob er/sie in der Fachrichtung „Gastronomie“ oder in der Fachrichtung „Handel“ geprüft werden soll.

§ 4 Schriftliche Prüfung

- (1) Im Qualifikationsschwerpunkt „Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:
 1. Planung und Überwachung,
 2. Einkauf,
 3. Lagerhaltung,
 4. Kalkulation,
 5. Abrechnung und Kontrolle,
 6. Marketing.
- (2) Im Qualifikationsschwerpunkt „Allgemeine Getränkekunde“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:
 1. Biere und Spirituosen,
 2. Liköre,
 3. Aufgussgetränke,
 4. Alkoholfreie Getränke.
- (3) Im Qualifikationsschwerpunkt „Weinkunde“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:
 1. Weinbau und Kellertechnik,
 2. Weinsensorik,
 3. Likörweine und Süßweine,
 4. Internationales und Deutsches Weinrecht,
 5. Internationale Weinwelt.
- (4) Im Qualifikationsschwerpunkt „Weinverkauf und Weinempfehlung“ können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:
 1. in der Fachrichtung „Gastronomie“:
 - (a) Rebsortenerkennung und Weinbeschreibung,
 - (b) Sensorik,
 - (c) Käseherstellung und Käsearten,

- (d) Kombination von Wein und Speise,
 - (e) Wein und Genussmittel,
 - (f) Wein und Gesundheit,
 - (g) Weinverkauf im Restaurant und bei Sonderveranstaltungen.
2. in der Fachrichtung „Handel“
- (a) Rebsortenerkennung und Weinbeschreibung,
 - (b) Sensorik,
 - (c) Käseherstellung und Käsearten,
 - (d) Kombination von Wein und Speise,
 - (e) Wein und Genussmittel,
 - (f) Wein und Gesundheit,
 - (g) Verkauf in der Weinabteilung bzw. im Weinhandel.
- (5) Die Qualifikationsschwerpunkte gemäß den Absätzen 1 bis 4 sind jeweils schriftlich zu prüfen. Die Aufgaben sind so zu gestalten, dass alle Qualifikationsinhalte des jeweiligen Qualifikationsschwerpunktes mindestens einmal thematisiert werden.

Die Bearbeitungszeiten betragen in der Regel im Qualifikationsschwerpunkt:

- | | |
|---|----------------------|
| 1. Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing | 90 bis 120 Minuten, |
| 2. Allgemeine Getränkekunde | 120 bis 150 Minuten, |
| 3. Weinkunde | 90 bis 120 Minuten, |
| 4. Weinverkauf und Weinempfehlung | 120 bis 150 Minuten, |

Die Prüfungsdauer soll insgesamt 9 Stunden nicht überschreiten.

- (6) Wurde in nicht mehr als einem schriftlichen Qualifikationsschwerpunkt gemäß den Absätzen 1 bis 4 eine mangelhafte Leistung erbracht, ist darin einen mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügenden schriftlichen Prüfungsleistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

§ 5 Mündliche Prüfung

Die mündliche Prüfung wird in Form eines Fachgesprächs, das mindestens 15, jedoch nicht länger als 20 Minuten dauern soll, durchgeführt. Das Fachgespräch kann sich inhaltlich auf alle Qualifikationsschwerpunkte der schriftlichen Prüfung gemäß § 4 Abs. 1 bis 4 sowie der einschlägigen Berufspraxis in der gewählten Fachrichtung § 2 Abs. 4 beziehen.

§ 6 Praktische Prüfung

- (1) Im Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ sind vom Prüfungsausschuss vorgegebene Aufgabenstellungen zu bearbeiten. Die Bearbeitungszeit hierfür soll 3,5 Stunden nicht überschreiten.

(2) In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. in der Fachrichtung „Gastronomie“:
 - (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, Sortimentsgestaltung und Platzierung
 - (d) Verkauf und Beratung von Wein zu Speisen,
 - (e) Gewandtes Auftreten (Rhetorik, Umgangsformen, äußeres Erscheinungsbild).

2. in der Fachrichtung „Handel“:
 - (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 Groß- und Einzelhandel; Sortimentsgestaltung und Platzierung,
 - (d) Beratung von Wein zu Speisen,
 - (e) Gewandtes Auftreten (Rhetorik, Umgangsformen, äußeres Erscheinungsbild).

§ 7

Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

Der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin ist auf Antrag von der Ablegung einzelner Prüfungsleistungen durch die zuständige Stelle zu befreien, wenn eine andere vergleichbare Prüfung vor einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss erfolgreich abgelegt wurde und die Anmeldung zur Fortbildungsprüfung innerhalb von fünf Jahren nach der Bekanntgabe des Bestehens der anderen Prüfung erfolgt.

§ 8

Bewerten der Prüfungsteile und Bestehen der Prüfung

- (1) Die Prüfungsteile „Schriftliche Prüfung“, „Mündliche Prüfung“ und „Praktische Prüfung“ sind getrennt nach Punkten zu bewerten. Für den Prüfungsteil „Schriftliche Prüfung“ ist eine Note aus dem arithmetischen Mittel der Punktebewertungen der einzelnen Prüfungsleistungen zu bilden.
- (2) Die Prüfung ist bestanden, wenn in allen Prüfungsleistungen mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden.
- (3) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen. Im Falle der Freistellung gemäß § 7 sind Ort und Datum sowie Bezeichnung des Prüfungsgremiums der anderweitig abgelegten Prüfung anzugeben.

§ 9
Wiederholung der Prüfung

1. Jeder nicht bestandene Prüfungsteil kann zweimal wiederholt werden.
2. Mit dem Antrag auf Wiederholung der Prüfung wird der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin von einzelnen Prüfungsleistungen befreit, wenn die darin in einer vorangegangenen Prüfung erbrachten Leistungen mindestens ausreichend sind und der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung angemeldet hat. Bestandene Prüfungsleistungen können auf Antrag einmal wiederholt werden. In diesem Fall gilt das Ergebnis der letzten Prüfung.

§ 10
Übergangsregelung

- (1) Begonnene Prüfungsverfahren zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière können bis zum 31. Dezember 2016 nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt werden.
- (2) Auf Antrag des Prüfungsteilnehmers oder der Prüfungsteilnehmerin kann die zuständige Stelle die Wiederholungsprüfungen auch nach dieser Verordnung durchführen; § 9 Abs. 2 findet in diesem Fall keine Anwendung.

§ 11
Inkrafttreten, Außerkrafttreten

- (1) Diese Besonderen Prüfungsvorschriften treten einen Tag nach Veröffentlichung auf der Homepage der Industrie- und Handelskammer Koblenz (www.ihk-koblenz.de) in Kraft.
- (2) Gleichzeitig tritt die besondere Rechtsvorschrift für die Fortbildung zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière vom 6. November 2009 außer Kraft.

Koblenz, den 9. Mai 2014

gez. Manfred Sattler
Präsident

gez. Arne Rössel
Hauptgeschäftsführer