# VSTUPNÍ ČÁST

## Název modulu

Základy sommelierství

## Kód modulu

65-m-3/AC61

## Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

## Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

# Využitelnost vzdělávacího modulu

## Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

## Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

## Komplexní úloha

Servis červeného vína, dekantace

Servis sektu, sabráž

Servis bílého vína

Sommeliérská příručka – teoretický základ

## Profesní kvalifikace

Sommelier (kód: 65-010-H)

## Platnost standardu od

21. 08. 2019

## Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař - číšník

65-41-L/01 Gastronomie

## Délka modulu (počet hodin)

32

## Poznámka k délce modulu

## Platnost modulu od

30. 04. 2020

## Platnost modulu do

## Vstupní předpoklady

Osvojené výsledky učení v oblasti odbytu a obsluhy.

Moduly, které předcházejí a jsou předpokladem pro úspěšné studium daného modulu:

1. BOZP, HACCP a hygienické předpisy v gastronomii
2. Jednoduchá obsluha hostů
3. Inventář na úseku obsluhy

# JÁDRO MODULU

## Charakteristika modulu

Cílem kvalifikačního modulu je poskytnout žákům teoretický základ o vinohradnictví a víně v ČR, jeho výrobě, třídění, označování, ošetřování a skladování. Součástí výuky je tvorba jednoduchého vinného lístku a jeho obhajoba. Teoretickou výuku vhodně doplňují praktické ukázky a cvičení odborného servisu lahvového bílého vína, dekantace červeného vína a servis sektu včetně uplatnění pravidel etikety.

Žáci budou po absolvování modulu lépe ovládat vinařskou terminologii a názvosloví, čímž zvýší svou profesionalitu na gastronomickém trhu.

Modul splňuje výchozí kvalifikační požadavky pro profesní kvalifikaci 65-010-H Sommelier.

## Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z odborných kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci 65-010-H Sommelier.

- Orientace v základech vinohradnictví
- Orientace ve výrobě vína
- Klasifikace a označení vín
- Příprava a tvorba vinného lístku
- Prezentace vinného lístku
- Servis vína
- Nákup, ošetřování a skladování vína
- Nakládání s inventářem
- Degustace vín při prodeji

## Kompetence ve vazbě na NSK

65-010-H Sommelier

## Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Základy vinohradnictví a vinařské oblasti v ČR
2. Výroba vína a technologie zpracování hroznů
3. Vinařský zákon a klasifikace vín
4. Vinný lístek
5. Servis vína dle kategorie
6. Ošetřování a skladování vína

## Učební činnosti žáků a strategie výuky

Vhodnou formou výuky je kombinace monologických (výklad, popis) a dialogických (rozhovor, diskuse) metod učitele doplněná prezentací na jednotlivá témata (obsahové okruhy), event. videoukázkami. Pro dosažení požadovaných výsledků je žádoucí práce s odbornou literaturou, časopisy, názornými ukázkami k jednotlivým tématům (např. vinařská mapa, schéma výroby vína, správný typ sklenice pro servis, pomocný inventář sommeliera atd.). Praktickou pomůckou

jsou pracovní listy pro žáka a lektora. Výuka probíhá v odborně vybavené učebně s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC). Žáci se aktivně zapojují do praktických cvičení odborného servisu vín. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva, vzájemná spolupráce. Vhodné je zařadit rovněž exkurzi vinařských závodů.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele, zapojuje se do diskuse
- při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební text, prezentace, pracovní list) a využívá internetové zdroje
- pracuje se získanými informace a vybírá si, které využije pro danou problematiku
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek/cvičení
- spolupracuje s ostatními spolužáky, vzájemně se doplňují
- provede odborný servis vína dle zadané kategorie, prezentuje a obhájí před vyučujícím a spolužáky

**Učební činnosti žáka ve vazbě na výsledky učení:**

1. Orientace v základech vinohradnictví

- definuje a popíše současné podmínky pěstování révy vinné na území ČR,
- charakterizuje vinařské oblasti a podoblasti v ČR s využitím vinařské mapy,
- aplikuje teoretické poznatky na praktických ukázkách (vinařská mapa, viněta),
- popíše morfologický vzhled keře révy vinné.

2. Orientace ve výrobě vína

- seznámí se s technologií výroby vína a zpracování hroznů,
- vysvětlí rozdíly technologického zpracování hroznů révy vinné podle cílového produktu,
- popíše jednotlivé fáze produkce červených, růžových a bílých vín,
- stručně vysvětlí výrobu kořeněných, dezertních a šumivých vín,
- teoretické poznatky využije při praktických ukázkách/cvičeních odborného servisu vína.

3. Klasifikace a označení vín

- seznámí se se základními ustanoveními vinařského zákona,
- vysvětlí systém značení vín, jednotlivých kategorií,
- uplatňuje znalosti vinařského zákona při klasifikaci vína, vysvětlení údajů na vinětě, při prezentaci vína,
- vysvětlí příslušné kategorie vína na konkrétních ukázkách.

4. Příprava, tvorba a prezentace vinného lístku

- využívá znalosti o vinařských oblastech v ČR při sestavování vinného lístku, orientuje se v jejich rozdělení,
- sestaví pořadí nabídky vín podle pravidel včetně správného popisu a názvu oblasti původu vína,
- seznámí hosty s nabídkou vín na základě znalostí podávaných vín,
- doporučí vhodné víno k vybranému pokrmu.

5. Servis vína

- popíše zásady správného postupu odborného servisu vína,
- vysvětlí zásady senzorického hodnocení vína,
- aplikuje teoretické znalosti při praktických ukázkách odborného servisu lahvového vína před hostem,
- nabízí víno ve správné teplotě,
- na praktickém příkladu posoudí vůni (buket) a barvu vína,
- provede odborně servis vín v kategoriích bílá tichá vína, šumivá vína, dekantace červeného vína,
- připraví a použije inventář odpovídající druhu a charakteru servírovaného vína, včetně inventáře pro své pracoviště
- komunikuje s hostem a dodržuje profesní etiku.

6. Ošetřování a skladování vína

- popíše zásady správného a nevhodného skladování vína,
- rozlišuje, skladuje a ošetřuje vína podle jejich druhů, charakterů a hygienických norem,
- používá adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování vína z hlediska teploty a vlhkosti prostředí,
- vyjmenuje a popíše vady a choroby vína.

7. Nakládání s inventářem

- používá inventář v souladu s jeho určením,
- ošetřuje a udržuje inventář.

8. Degustace vín při prodeji

- informuje hosty o vlastnostech, použití a původu vína nabízeného k prodeji
- zvolí a použije vhodný inventář za účelem degustace a prezentace,
- prezentuje vína a efektivně organizuje práci
- provádí servis vína za účelem degustace podle jejich kategorií.

## Zařazení do učebního plánu, ročník

3. ročník

Odbyt a obsluha

# VÝSTUPNÍ ČÁST

## Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování se provádí v restauračním nebo vinárenském provozu, plně vybavené odborné učebně stolničení či na pracovišti smluvního partnera.

Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a techniky obsluhy, dodržování časového harmonogramu, estetická hlediska, profesionální chování.

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním, písemným a praktickým zkoušením.

Ústní zkoušení: probíhá v rámci teoretického vyučování. Hodnotí se využívání odborné terminologie, odborná a věcná správnost odpovědí a schopnost aplikace teoretických poznatků do praxe. Ústní zkoušení probíhá na uvedená témata:

- Orientace v základech vinohradnictví
- Orientace ve výrobě vína
- Klasifikace a označení vín
- Příprava, tvorba a prezentace vinného lístku
- Ošetřování a skladování vína

Písemné zkoušení: probíhá v rámci teoretického vyučování. Je realizováno formou testu a formou otevřených odpovědí (kombinace obou forem).

Písemné zkoušení probíhá na uvedená témata:

- Orientace v základech vinohradnictví
- Orientace ve výrobě vína
- Klasifikace a označení vín
- Ošetřování a skladování vína

Praktické zkoušení: probíhá v rámci teoretického vyučování nebo odborného výcviku v případě oboru vzdělání kategorie H, nebo v rámci výuky odborné praxe. Ověřovány jsou praktické dovednosti formou praktického cvičení/ukázky odborného servisu lahvového vína včetně přípravy inventáře a pracoviště. Důraz je kladen na odbornost, správnost a samostatnost.

Praktické zkoušení probíhá na uvedená témata:

- Příprava, tvorba a prezentace vinného lístku
- Servis vína

## Kritéria hodnocení

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy,

srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení elektronických/písemných testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % známka 5
- správně je alespoň 35 a méně než 50 % známka 4
- správně je alespoň 50 a méně než 70 % známka 3
- správně je alespoň 70 a méně než 85 % známka 2
- správně je alespoň 85 % známka 1

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit 80 % docházky do výuky,
- 2 x ústní zkoušení z navržených obsahových okruhů,
- 2 x písemné zkoušení z navržených obsahových okruhů,
- 1x předložení a obhajoba vlastního vinného lístku,
- 2 x praktické zkoušení - splnění cvičení/ukázky odborného servisu lahvového vína před hostem včetně přípravy inventáře a pracoviště a dodržení etikety

Kritéria hodnocení prioritně vycházejí z hodnoticího standardu profesní kvalifikace 65-010-H Sommelier (viz výše očekávané výsledky učení). Hodnotí se podle formy zkoušení úroveň splnění daného kritéria po stránce odborné, obsahové, věcné i rozsahem prezentovaných výstupů.

## Doporučená literatura

ŠEVČÍK, Libor a DVOŘÁK, Ivo. *Sommelierství: umění podávat víno: hledání pravdy o víně* . Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0188-X.

## Poznámky

## Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

*Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Martina Janásová. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*