

Besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière (IHK) in den Fachrichtungen „Gastronomie“ und „Handel“

„Die Industrie- und Handelskammer Koblenz erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 6. November 2009 als zuständige Stelle nach §§ 53 und 54 in Verbindung mit § 79 Abs. 4 sowie § 56 in Verbindung mit § 47 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I. Seite 931), zuletzt geändert durch Artikel 5 des Gesetzes vom 21. Dezember 2008 (BGBl. I. Seite 2917), folgende besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum/zur „Geprüften Sommelier/Sommelière in den Fachrichtungen Gastronomie und Handel“. Diese Rechtsvorschriften gelten in Verbindung mit der Prüfungsordnung für die Durchführung von Fortbildungsprüfungen in der jeweils gültigen Fassung.“

§ 1 Ziel der Prüfung

Durch die Fortbildungsprüfung zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière soll der/die Prüfungsteilnehmer/in nachweisen, dass er/sie insbesondere Kenntnisse der nationalen und internationalen Weine und Spirituosen, die betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge und die verkaufsrelevanten Aktivitäten in Verbindung mit den Weinangeboten in der Gastronomie und/oder im Weinhandel besitzt.

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière in der Fachrichtung Gastronomie sind:
1. Eine mit Erfolg abgeschlossene Ausbildung in den anerkannten Ausbildungsberufen Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau oder Hotelfachmann/Hotelfachfrau oder Koch/Köchin.
 2. Eine mindestens zweijährige einschlägige Berufspraxis als Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau oder Hotelfachmann/Hotelfachfrau oder eine mindestens einjährige Berufspraxis als Koch/Köchin und eine weitere mindestens einjährige einschlägige Berufspraxis, die der Fortbildung zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière in der Fachrichtung Gastronomie dienlich ist.
 3. Falls die Voraussetzungen gemäß Abs. 1 Nr. 1 nicht vorliegen, muss der/die Prüfungsbewerber/in insgesamt eine mindestens fünfjährige einschlägige Berufspraxis nachweisen.
 4. Abweichend von Abs. 1 Nr. 1, 2 und 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.

- (2) Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung zum/zur geprüften Sommelier/ Sommelière in der Fachrichtung Handel sind:
1. Eine mit Erfolg abgeschlossene Ausbildung in einem anerkannten kaufmännischen Ausbildungsberuf oder eine mit Erfolg abgeschlossene Ausbildung in dem anerkannten Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin.
 2. Eine mindestens einjährige kaufmännische Berufspraxis sowie eine weitere mindestens einjährige einschlägige Berufspraxis, die der Fortbildung zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière in der Fachrichtung Handel dienlich ist.
 3. Falls die Voraussetzungen gemäß Abs. 2 Nr.1 und Nr. 2 nicht vorliegen, muss der/die Prüfungsbewerber/in eine mindestens fünfjährige einschlägige Berufspraxis nachweisen, die der Fortbildung zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière in der Fachrichtung Handel dienlich ist.
 4. Abweichend von Abs. 2 Nr. 1, 2 und 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) Die Bestimmungen des § 6 Abs. 2 sind ergänzend zu beachten.

§ 3 Gliederung und Inhalte der Prüfung

- (1) Gemeinsame Handlungsfelder in der Prüfung für die Fachrichtungen Gastronomie und Handel:
1. Weinkunde
 2. Allgemeine Getränkekunde
 3. Betriebswirtschaftliche Grundlagen/Marketing
- (2) Spezifische Handlungsfelder der Prüfung in der Fachrichtung Gastronomie:
1. Weinverkauf und Weinempfehlung am Tisch des Gastes
 2. Fachpraxis
- (3) Spezifische Handlungsfelder der Prüfung in der Fachrichtung Handel:
1. Weinverkauf und Weinempfehlung im Handel
 2. Fachpraxis
- (4) Die Prüfung wird schriftlich, mündlich und praktisch durchgeführt.

§ 4 Schriftliche Prüfung

- (1) In der schriftlichen Prüfung ist in den unter § 3 Abs. 1 Nr. 1, 2 und 3 sowie in § 3 Abs. 2 Nr. 1 oder § 3 Abs. 3 Nr. 1 genannten Handlungsfeldern je eine Aufsichtsarbeit anzufertigen. Die Bearbeitungsdauer beträgt in den einzelnen Handlungsfeldern:
1. Weinkunde (2 Std.)
 2. Allgemeine Getränkekunde (2,5 Std.)
 3. Betriebswirtschaftliche Grundlagen/Marketing (2 Std.)
 4. Weinverkauf und Weinempfehlung (2,5 Std.)

- (2) Bei mangelhaften Leistungen in höchstens einem der schriftlich geprüften Handlungsfelder kann auf Antrag eine mündliche Ergänzungsprüfung durchgeführt werden. Die Bewertung in dem betreffenden Handlungsfeld wird in diesem Fall aus dem arithmetischen Mittel der schriftlichen und mündlichen Prüfungsleistung gebildet. Bei mehr als einer mangelhaften Leistung oder einer ungenügenden Leistung in einem schriftlich geprüften Handlungsfeld gilt die Prüfung als nicht bestanden.

§ 5 Mündliche Prüfung

Die mündliche Prüfung ist in Form eines Fachgespräches durchzuführen. Das Fachgespräch kann sich auf alle Handlungsfelder der schriftlichen Prüfung richten. Die Zulassung zum Fachgespräch ist zu versagen, wenn in der schriftlichen Prüfung in mehr als einem Handlungsfeld keine ausreichende Leistungen erzielt wurden.

Das Fachgespräch wird als Einzel- oder Gruppenprüfung in Form eines Prüfungsgesprächs durchgeführt. Es soll mindestens 15 Minuten, jedoch nicht länger als 20 Minuten je Prüfungsteilnehmer/in dauern.

§ 6 Praktische Prüfung

- (1) Im Handlungsfeld „Fachpraxis“ sind in einer Bearbeitungszeit von fünf Stunden vom Prüfungsausschuss vorgegebene Aufgabenstellungen auszuführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Fachrichtung Gastronomie

- Vorbereiten und Durchführen sämtlicher Weinservierarten und fachkundige Verwendung von Getränken und Gläsern;
- Verkosten und Beurteilen von Wein und Spirituosen nach internationalen Standards;
- Verkosten und Erkennen der Rebsorten;
- Zuordnen der Weine nach ihrer Herkunft;
- Verkauf und Beratung von Wein zu Speisen;
- Gewandtes Auftreten (Rhetorik, Umgangsformen, äußeres Erscheinungsbild).

2. Fachrichtung Handel

- Vorbereiten und Durchführen sämtlicher Weinservierarten und fachkundige Verwendung von Getränken und Gläsern;
- Einkauf/Verkauf von Wein im Groß- und Einzelhandel; Sortimentsgestaltung und Platzierung
- Verkosten und Beurteilen von Wein und Spirituosen nach internationalen Standards;
- Verkosten und Erkennen der Rebsorten;
- Zuordnen der Weine nach ihrer Herkunft;
- Beratung zur Weinauswahl im Handel;
- Beratung von Wein zu Speisen;
- Gewandtes Auftreten; dazu gehören insbesondere Rhetorik, Umgangsformen, äußeres Erscheinungsbild.

(2) Zur Vorbereitung auf diesen Prüfungsteil ist

1. beim geprüften/bei der geprüften Sommelier/Sommelière in der Fachrichtung Gastronomie ein Praktikum von mindestens 140 Stunden in einem Weingut abzuleisten. Ziel des Praktikums soll die Kenntnis der wesentlichen Aspekte der Arbeit eines Winzers sein; dazu gehören insbesondere Weinbau, Kellertechnik, Marketing und Vertrieb. Dies ist in geeigneter Form nachzuweisen.
2. beim geprüften/bei der geprüften Sommelier/Sommelière in der Fachrichtung Handel ein Praktikum von mindestens 140 Stunden abzuleisten. 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 Services am Gast sein; dazu gehören insbesondere Weinbau, Kellertechnik, Marketing und Vertrieb sowie die in § 6 Abs. 1 Nr. 2 in der ersten Aufzählung genannten Tätigkeiten. Dies ist in geeigneter Form nachzuweisen.

§ 7

Prüfungsanforderungen

Die Prüfung gemäß § 3 erstreckt sich auf folgende Handlungsfelder:

1. Weinkunde

- 1.1 Weinbau und Kellertechnik
- 1.2 Weinsensorik
- 1.3 Likörweine und Süßweine
- 1.4 Internationales und Deutsches Weinrecht
- 1.5 Internationale Weinwelt

2. Allgemeine Getränk Kunde

- 2.1 Biere und Spirituosen
- 2.2 Liköre
- 2.3 Aufgussgetränke
- 2.4 Alkoholfreie Getränke

3. Betriebswirtschaftliche Grundlagen

- 3.1 Planung und Überwachung
- 3.2 Einkauf
- 3.3 Marketing
- 3.4 Lagerhaltung
- 3.5 Kalkulation
- 3.6 Abrechnung und Kontrolle

4. Weinverkauf und Weinempfehlung

- 4.1 Rebsortenerkennung und Weinbeschreibung
- 4.2 Sensorik
- 4.3 Käseherstellung und Käsearten
- 4.3 Kombination von Wein und Speise
- 4.4 Wein und Genussmittel
- 4.5 Wein und Gesundheit
- 4.6 spezielles Handlungsfeld in der Gastronomie:
Weinverkauf im Restaurant und bei Sonderveranstaltungen
- 4.7 spezielles Handlungsfeld im Handel:
Verkauf in der Weinabteilung / im Weinhandel

§ 8
Bestehen der Prüfung

Die Prüfung ist bestanden, wenn der/die Prüfungsteilnehmer/in in allen Handlungsfeldern mindestens ausreichende Leistungen erbracht hat. Für jedes Handlungsfeld ist eine Note aus der Punktbewertung der jeweiligen Prüfungsleistungen zu bilden.

§ 9
Wiederholungsprüfungen

- (1) Eine Prüfung, die nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.
- (2) In der Wiederholungsprüfung ist der/die Prüfungsteilnehmer/in auf Antrag von der Prüfung in einzelnen Handlungsfeldern zu befreien, wenn seine/ihre Leistungen darin in einer vorangegangenen Prüfung ausgereicht haben, und er/sie sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tag der Beendigung der nicht bestanden Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung anmeldet.

§ 10
Übergangsregelungen

Begonnene Prüfungsverfahren können bis zum 31. Dezember 2011 nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt werden.

§ 11
Inkrafttreten

- (1) Diese Rechtsvorschriften treten am Tage nach ihrer Veröffentlichung auf der Homepage der Industrie- und Handelskammer Koblenz (www.ihk-koblenz.de) in Kraft.
- (2) Gleichzeitig treten die besonderen Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum/zur geprüften Weinfachberater/ Weinfachberaterin in der Fassung vom 7. November 2008 und zum/zur geprüften Sommelier/Sommelière in der Fassung vom 7. November 2008 außer Kraft

Koblenz, 6. November 2009

gezeichnet
Manfred Sattler
Präsident

gezeichnet
Hans-Jürgen Podzun
Hauptgeschäftsführer