IHK München und Oberbayern

Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK) /
Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK)

Informationen zur mündlichen und praktischen Prüfung

MündlichePrüfung nach § 2 Abs. 4 VO:

Die mündliche Prüfung wird in Form eines Situationsbezogene Fachgespräch durchgeführt und soll sich inhaltlich auf alle Qualifikationsschwerpunkte der schriftlichen Prüfung beziehen.

Prüfungszeit:	20 - 30 Minuten	3. Prüfungstag:	s. Ladung
Vorbereitung:	10 Minuten		

Hilfsmittel: keine

Aufgabe: Sie sollen Aufgabenstellungen alalysieren, strukturieren und einer begründeten Lösung zuführen können.

Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:
- Fachwissen
- Methode
- Denkweise

Das Situationsbezogene Fachgespräch ist bestanden, wenn mindestens **ausreichende Leistungen** erbracht wurden.

Praktische Prüfung nach § 5 VO:

Es sind zwei vom Prüfungsausschuss vorgegebene Situationsaufgaben zu bearbeiten:

Die erste Situationsaufgabe wird mündlich in Form von zwei Fachgesprächen auf der Basis einer von Ihnen zu erstellenden Wein- und Getränkekarte durchgeführt.

Die zweite Situationsaufgabe wird praktisch und schirftlich in Form einer Wein- und einer Getränkeverkostung durchgeführt.

Die praktische Prüfung ist bestanden, wenn mindestens **ausreichende Leistungen** erbracht wurden.

I) Wein- und Getränkekarte

Vorgaben: Die berufstypische Situation (Art des Betriebs, Lage, Klientel etc.) erhalten Sie am 2. Prüfungstag der schriftlichen Prüfung.

Die Karte muss 40 Positionen für Weine und dazu insgesamt 10 Positionen aus drei anderen Getränkekathegorien umfassen.

Sie muss geheftet/getackert in vierfacher Ausfertigung bei der IHK eingereicht werden.

Bearbeitungszeit: 28 Kalendertage ab dem 1. Prüfungstag der schriftlichen Prüfung

bitte wenden

a) Situationsbezogenes Fachgespräch

Prüfungszeit:	max. 15 Minuten	5. Prüfungstag:	s. Ladung

Hilfsmittel: Die von Ihnen erstellte Wein- und Getränkekarte

Aufgabe: Im ersten Fachgespräch sollen Sie das gewählte Sortiment, die Gliederung und die Kalkulation darstellen.

Bewertung: Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:
- Kenntnisse und Fertigkeiten
- Präsentations- und Kommunikationsfähigkeit

b) Gastorientiertes Gespräch

Prüfungszeit:	max. 15 Minuten	5. Prüfungstag:	s. Ladung

Hilfsmittel: Die von Ihnen erstellte Wein- und Getränkekarte

Aufgabe: Im zweiten Fachgespräch sollen Sie Gäste gemäß ihren Wünschen zu einem vorgegebenen 3-Gänge-Menü kompetent unter Anwendung internationaler fremdsprachlicher Fachbegriffe beraten.

Bewertung: Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:
- Auftreten
- fachlich richtig
- Kommunikationsfähigkeit und -verhalten

II) Verkosten, beschreiben und beurteilen von Weinen und Getränken

Weinprobe Sie erhalten vier Weine zur Verkostung. Ihre Aufgabe besteht darin, die Weine zu verkosten, zu beschreiben und zu beurteilen.
Dazu erhalten Sie eine Tabelle mit Bewertungskriterien.

Bearbeitungszeit:	40 Minuten	4. Prüfungstag:	09:30 – 10:10 Uhr

Getränkeprobe Sie erhalten vier Getränke zur Verkostung. Ihre Aufgabe ist es, die enizelnen Getränke zu beschreiben und zu bestimmen.
Dazu erhalten Sie eine Tabelle mit Bewertungskriterien.

Bearbeitungszeit:	40 Minuten	4. Prüfungstag:	10:40 – 11:20 Uhr

Hilfsmittel: keine

Bewertung: Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:
- fachlich richtig
- vollständig