RESOLUTION OIV-ECO 568-2017

EMPFEHLUNGEN ZUR ERSTELLUNG VON AUSBILDUNGSPROGRAMMEN FÜR SOMMELIERS

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf die Arbeiten der Sachverständigengruppe „Ausbildung“,

GESTÜTZT auf die Resolution OIV-ECO 474-2014 über die die Definition des Begriffes „Sommelier“,

GESTÜTZT auf die Resolution OIV-ECO 474-2014, die festlegt, dass ein Sommelier eine berufsqualifizierende oder zertifizierte Ausbildung abgeschlossen haben sollte, die der Rolle, der Definition und den Kompetenzen entspricht, die in dieser Resolution festgelegt sind,

GESTÜTZT auf den Strategieplan 2015-2019 der OIV,

BESCHLIESST, zur Erstellung von Ausbildungsprogrammen für Sommeliers folgende Leitlinien anzunehmen.

EMPFEHLUNGEN ZUR ERSTELLUNG VON AUSBILDUNGSPROGRAMMEN FÜR SOMMELIERS

Einleitung

Ausbildungsprogramme für Sommeliers sollten sicherstellen, dass Sommeliers eine Qualifikation erwerben und die in der Resolution OIV-ECO 474-2014 beschriebenen Aufgaben sorgfältig ausführen können.

Niveau des Ausbildungsprogramms

Nach der Internationalen Standardklassifikation des Bildungswesens (ISCED) der UNESCO von 2011 kann die Mindestausbildung des Sommeliers als postsekundäre nicht tertiäre Ausbildung (Bildungsebene 4) oder als berufliche Qualifikation eines gleichwertigen Niveaus definiert werden, die auf den Eintritt in den Arbeitsmarkt vorbereitet.

Dauer

Die Mindestdauer beträgt 600 Unterrichtsstunden, die nach dem festgelegten Lehrplan verteilt werden. Sie umfasst alle oder einen Teil der Stunden, die im Rahmen

Beglaubigte Ausführung Sofia, 2. Juni 2017
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

der vorbereitenden Ausbildung absolviert werden, welche für die Zulassung zur spezifischen Ausbildung des Sommeliers erforderlich ist, sofern die vorbereitende Ausbildung von der Ausbildungseinrichtung anerkannt wird.

LEHRPROGRAMM

Mindestinhalt des Programms:

- A. Weinbau und Önologie: 60 Stunden
- B. Wein- und Nahrungsmittelverkostung: 240 Stunden
- C. Arbeiten im Gastgewerbe und Service: 240 Stunden
- D. Rechtsvorschriften und Wirtschaft: 60 Stunden

Ein zweimonatiges Praktikum ist vorgeschrieben.

A. WEINBAU UNDÖNOLOGIE

Reben

Morphologie, vegetativer Zyklus der Rebe und Reifentwicklung der Trauben

Wichtige Anbaupraktiken

Wesentliche rote und weiße Traubensorten

Nachhaltigkeit der Erzeugung von Trauben

Terroir, Klima, Boden, und ihr Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften des Enderzeugnisses

Rebkrankheiten, die sich auf die Qualität des Weins auswirken können

Herstellung von Wei□-, Rosé- und Rotweinen

Alkoholische und malolaktische Gärung, Hefen, Bakterien

Techniken und Verfahren der Weinbereitung

Wesentliche Phasen der Weinbereitung

Önologische Verfahren und Behandlungen

Inhaltsstoffe des Weins

Reifung von Weinen

Ziele der Reifung, Arten der Reifung und ihre Auswirkungen auf die sensorischen

Beglaubigte Ausführung Sofia, 2. Juni 2017
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

Eigenschaften des Weins
Ursprung und Eichenarten weltweit: Eichenhölzer/Faserung und Körnung
Fassherstellung: Auswirkungen der Fassherstellung auf den Wein
Andere Arten der Reifung von Wein

Spezialweine

Schaumweine und karbonisierte Weine
Liköre und natürliche Süßweine
Unter dem Oberflächeneinfluss von Hefe ausgebaute Weine, oxidative Alterung, Spätlesen,
Eisweine

Destillate und Spirituosen

Verschiedene Arten der Destillation
Durch Destillation gewonnene Getränke (weltweit)

Weinflaschen

Flaschentypen und –größen, andere Behältnisse
Flaschenverschlusssysteme und ihre Auswirkungen auf die Konservierung des Weins
Angaben auf dem Flaschenetikett und ihre Auslegung

B. WEIN-UND NAHRUNGSMITTELVERKOSTUNG

Einführung in die Verkostung

Methoden der Weinverkostung, Verkostungsblatt: OIV und andere
Verkostungsvokabular
Weinfehler und Anomalien, die bei der Verkostung festgestellt werden können

Sensorische Profile und Verkostung von Weinen aus verschiedenen Regionen und Weinen unterschiedlicher Rebsorten

Wichtigste Arten des Ausbaus
Wichtigste Rebsorten
Weine aus den wichtigsten Weinanbaugebieten der Welt
Umfassendere Verkostungen der Erzeugnisse des Landes, das den Studiengang

Beglaubigte Ausführung Sofia, 2. Juni 2017
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

durchführt

C. ARBEITEN IM GASTGEWERBE UND SERVICE

Weinkarte

Allgemeine Aspekte einer Weinkarte:

- Format, Bestandteile, Gestaltung und Struktur
- Digitale Karten
- Kartenmanagement

Erstellung einer Weinkarte:

- Faktoren, die sich auf die Auswahl der Referenzen auswirken
- Gruppierung der Weine
- Informationen über Weinreferenzen
- Methoden zur Festsetzung der Preise der Weinkarte
- Degustationsmenus, Menus für besondere Anlässe

Weinkeller im Gaststättengewerbe

Situation, Bedingungen: Temperatur, Feuchtigkeit, Beleuchtung, Isolation
Praktische Erwägungen: Organisation und Lagerung
Erhaltung und Entwicklung des Weins im Gaststättengewerbe
Reifung des Weins in der Flasche und geeigneter Verkostungszeitpunkt
Geeignete Positionierung der Flaschen

Weineinkauf

Verschiedene Lieferanten: Winzer, Weinerzeuger, Weinhändler, Vertriebshändler, im Ausland
Für den Einkauf ausschlaggebende Faktoren: Art des Restaurants, Qualitätsniveau des Weins, Preis-Leistungsverhältnis, Küche des Restaurants, Möglichkeiten der Lagerung von Weinen

Beglaubigte Ausführung Sofia, 2. Juni 2017
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

Weinkeller-Management

Methoden der Bestandsaufnahme und der Lagerbestandsbewertung, Bewertung der Ein- und Auslagerungen

Lagerumschlag: Überwachung der trinkfertigen Weine und Weine für die kurz-, mittel- oder langfristige Lagerung

Überwachung des Zustands der Flaschen und der Alterung

Buchhaltung und Management-Kontrolle

EVD Programme zur Unterstützung der Kellerwirtschaft

Weinservice-Management

Aufnahme von Weinbestellungen

Kommunikation zwischen Speiseraum und Küche

Öffnen und Servieren verschiedener Arten von Weinen

Gläser und ideale Servicetemperaturen

Mise en Place für einen effizienten Weinservice

Dekantieren, Belüftung

Wichtige Werkzeuge: Korkenzieher, Gläser, Körbe, usw.

Verhalten im Restaurant und Verkaufstechniken

Aufmerksamkeit gegenüber Kunden, Servicereihenfolge,

Empfehlungen und Kundeninformation

Weinvorschläge je nach Art des Restaurants und des Kunden

Berücksichtigung von Beschwerden und Reklamationen im Zusammenhang mit Verkäufen und Service,

Kommunikationstechniken,

auf einen verantwortungsvollen Konsum ausgerichteter Service[1]

Grundlegende internationale Weinterminologie

Abstimmung von Speisen und Wein

Typologie der Nahrungsmittel und ihre Kombination mit Wein

Wechselwirkung von Weinen mit den grundlegenden Geschmacksempfindungen und Texturen

Beglaubigte Ausführung Sofia, 2. Juni 2017
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

Auswirkungen bestimmter Koch- und Konservierungssysteme auf die sensorischen Eigenschaften des Nahrungsmittels

A. RECHTVORSCHRIFTEN UND WIRTSCHAFT

Weinbauliche Rechtsvorschriften / Weinrecht

Organisation des Weinbausektors: nationaler und internationaler Überblick

Schlüsselaspekte der geltenden internationalen Regelungen und der Bestimmungen des Landes, in dem die Ausbildung stattfindet

Verordnungen zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen

Rechtsvorschriften über alkoholische Getränke,

den Umgang mit Lebensmittelhygiene im Gaststättengewerbe

Weinmarkt

Weinerzeugung und Weinkonsum

Nationaler und internationaler Handel mit Wein

Struktur der Liefer- und Vertriebskette vom Weinkeller bis hin zum Verbraucher

Rolle des Sommeliers als Bindeglied zwischen Händler und Verbraucher

Professionelle Verkostung und Marketing

Organisation von Weinevents

---

[1] Guidelines for developing a training module for Sommelier on service oriented to responsible consumption: wine, health and responsible drinking developed by Wine in Moderation; https://www.wineinmoderation.eu/en/articles/Training-for-Sommelier-Profession.205/

Beglaubigte Ausführung Sofia, 2. Juni 2017
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017