

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Formularz dla kwalifikacji - podgląd

Typ wniosku

Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK

Nazwa kwalifikacji*

Dobieranie i podawanie wina

Skrót nazwy

Sommelier

Rodzaj kwalifikacji*

kwalifikacja cząstkowa

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji*

4

Krótką charakterystyką kwalifikacji, obejmującą informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację oraz orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie danej kwalifikacji*

Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do samodzielnej samodzielna obsługa produktu jakim jest wino w różnych obiektach gastronomicznych i turystycznych. Osoba ta posiada podstawową wiedzę o produkcji, przechowywaniu wina i jego profesjonalnego dobierania i podawania. Dzięki swojej wiedzy może być odpowiedzialna za cały proces obrotu winem w danej instytucji i współpracę z innymi podmiotami na rynku obrotu winem. Potrafi dobrać wino do asortymentu oferowanego przez dany obiekt, zamówić je, a następnie prawidłowo przechować. Osoba ta dobiera szkło do rodzaju wina oraz serwuje wino zgodnie ze sztuką. Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w zakładach gastronomicznych serwujących wino, hotelach, winnicach, biurach podróży jako przewodnicy po winnicach, u importerów win oraz prowadzić własną działalność gospodarczą po spełnieniu określonych wymogów.
Orientacyjny koszt uzyskania certyfikatu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji: 750 zł

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]*

61

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji*

Kwalifikacją mogą być zainteresowani: - kelnerzy, kucharze, barmani i bariści; - managerowie zakładów gastronomicznych i lokali rozrywkowych;; - uczniowie i nauczyciele szkół gastronomicznych, hotelarskich, turystycznych; - winiarze; - handlowcy w branży winiarskiej; - team managerowie zakładów gastronomicznych; - przewodnicy turystyczni w czasie degustacji terenowych; - pasjonaci wina i inne osoby zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji; - Właściciele

i managerowie hoteli i obiektów hotelarskich.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy (pole wprowadzone od 1.09.2019 r.)



Możliwe jest przygotowanie do uzyskania kwalifikacji w ramach obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego (branżowa szkoła I stopnia, technikum, szkoła policealna) [Rozporządzenie MEN z dnia 16 maja 2019 r.](#)

Wskazanie zawodów szkolnictwa zawodowego, z którymi związana jest kwalifikacja

- BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT) - Kelner (513101) od 1 września 2019r.
- BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT) - Kucharz (512001) od 1 września 2019r.

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji, w szczególności wymagany poziom wykształcenia*

- ukończone 18 lat; - zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Zapotrzebowanie na kwalifikację*

Kwalifikacja odpowiada na potrzeby rynkowe w zakresie podawania i dobierania wina. Potrzeby te wynikają z trzech przyczyn: zmian na rynku gastronomicznym, rozwoju rynku produkcji i sprzedaży wina, zmiany na rynku pracy i kształcenia zawodowego. W Polsce nieustannie zwiększa się liczba nowych podmiotów gastronomicznych. Od 2010 roku do 2019 roku liczba zakładów gastronomicznych zwiększyła się dwukrotnie i przekracza 6000 podmiotów (dane GUS). Rynek wymaga podążania za nowymi trendami i zwiększania konkurencyjności swojej oferty. Polacy coraz częściej chodzą do restauracji, szukają nowych smaków, wydają więcej pieniędzy. Zaczynają doceniać produkty regionalne. Dane te świetnie korespondują z kwalifikacją, która opowiada na potrzeby rynku gastronomicznego w zakresie wykorzystania wina regionalnego jak i eksportowego jako nowego trendu w gastronomii. Rynek ten wymaga wykwalifikowanych pracowników. "polska na talerzu 2019" <https://restauracjaakademia.pl/trendy-gastronomiczne/> Konsekwencją rozwoju branży gastronomicznej jest potrzeba nowych pracowników. Kładziony jest nacisk na podwyższanie kwalifikacji i poszerzanie oferty. Według szacunków w dynamicznie rozwijającym się sektorze hotelarskim, gastronomicznym oraz turystycznym odczuwalny jest deficyt wykwalifikowanej kadry. Profesjonalna obsługa win w podmiotach gastronomicznych zalicza się do tego nowego, ciągle rozwijającego się trendu, dlatego tak ważne jest rozwijanie kwalifikacji kadry gastronomicznej i rozwój posiadanego personelu w wyniku deficytu na rynku pracy. Według opracowanego i wydanego przez Wojewódzki Urząd Pracy w Krakowie, w ramach ogólnopolskiego badania Barometr zawodów realizowanego na zlecenie Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej (Barometr zawodów 2020); wynika, że w większości województw w Polsce występuje deficyt prezentowanej kwalifikacji (m.in.: województwa dolnośląskie, lubuskie, mazowieckie, małopolskie, pomorskie, śląskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie). https://barometrzwodow.pl/userfiles/Barometr/2020/raport_ogolnopolski_2020.pdf Jednocześnie systematycznie spada liczba absolwentów szkół zawodowych i techników w zawodach związanych z gastronomią. Szkoły nie są w stanie odpowiedzieć na potrzeby rynku pracy i nowe trendy związanych z winami. Rośnie liczba osób, które mimo ukończenia szkoły gastronomicznej nie wykonują wyuczonego zawodu, co przyczynia się do zwiększenia potrzeb rynku w zakresie tworzonej kwalifikacji. Dzięki umożliwieniu zdobycia kwalifikacji osobom już zatrudnionym w gastronomii pozwalamy na ich rozwój i zwiększamy ich przywiązanie do wykonywanego zawodu.

Zdobycie przez nich nowych umiejętności w zakresie dobierania i podawania wina pozwala na podwyższenie ich kompetencji i może spowodować zwiększenie wynagrodzenia. Pracodawca dzięki pracownikom posiadającym kwalifikacje może podążać za nowymi trendami w oparciu o swój sprawdzony zespół.

https://www.obserwatorium.malopolska.pl/wpcontent/uploads/2019/01/Badanie_Losow_Absolwentow2018.pdf Rozwój branży winiarskiej w Polsce ilustruje załącznik nr 1. Polscy winiarze produkują coraz więcej wina i systematycznie trafia ono na rynek restauracji i hoteli. Prężnie rozwijają się regiony winiarskie w okolicach Zielonej Góry, Sandomierza czy Podkarpacia. Od 2010 obszar uprawy winnic zwiększył się 10 razy do ponad 400 ha. Wino traktowane jest jako produkt regionalny i turystyczny. Zwiększa się liczba osób pracujących w branży związanej z winem ale brak jest szkół, które przygotowują do tych zadań zawodowych. Polacy coraz świadomiej sięgają po wino jako produkt, który jest im coraz bardziej znany, spożycie win stołowych wzrosło 7% w 2018 roku i 4% w 2019. Zmniejsza się ilość win deserowych, coraz bardziej popularne są wina wytrawne i półwytrawne. Zdolność doboru i podawania wina jest istotnym elementem, który pomaga w rozwoju rynku wina w naszym kraju. Obserwuje się coroczny wzrost produkcji (w roku gospodarczym 2018/19 wzrost o ponad 50% w stosunku do sezonu poprzedniego) i sprzedaży wina (w roku gospodarczym 2018/19 wzrost o ponad 30% w stosunku do sezonu poprzedniego). Dzięki zdobyciu tej kwalifikacji potwierdzone są zdolności w zakresie profesjonalnego podawania wina i zwiększamy poziom kwalifikacji zespołu danej firmy oraz jej konkurencyjność na rynku. Podsumowując zaprezentowane dane w opisie kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina” oraz zawarte w uzupełnieniu dane statystyczne potwierdzają zasadność zapotrzebowania na tę kwalifikację.

<https://www.portalspozywczy.pl/alkohole-uzywki/wiadomosci/systematycznie-rosniespozycie-wina,122634.html>

<https://paragrafwkieliszku.pl/winiarstwo-polskie-rosnie-w-sile-statystyki-kowr-2019-2020/>

https://issuu.com/brogmarketing/docs/raport_gastronomiczny_2018

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się*

Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji „Serwis napojów mieszanych i alkoholi”. Wspólne efekty uczenia się to "charakteryzuje i rozróżnia typy win". Jednak kwalifikacja ta skupia się na innego rodzaju alkoholach i ich serwisie. Efekty uczenia się w kwalifikacji „Dobieranie i podawanie wina” wychodzą poza wiedzę teoretyczną i praktyczną o winach. Obie kwalifikacje przygotowują do samodzielnej pracy lecz na innych alkoholach. Kwalifikacja związana z winem pozwala na opiekę nad tym produktem od zamówienia po końcową sprzedaż. Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji „Zarządzanie pracą restauracji”. Obie kwalifikacje krzyżują się w zakresie pracy w restauracji. Kwalifikacja „Zarządzanie pracą restauracji” omawia atrakcyjne formy serwisu, którymi także są efekty uczenia się kwalifikacji „Dobieranie i podawanie wina”. Kwalifikacja związana z winem jest też nowym trendem w obiektach gastronomicznych, jakim jest zwiększenie oferty oferowanych przez nie win. Omówienie tych trendów jest częścią kompetencji potrzebnych do zarządzania. Kwalifikacja związana z winami jest częścią zasobów, jakie są wymagane w dobrze zarządzanym obiekcie gastronomicznym. Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji Zawodowej „Kelner” (numer 51310). Wspólnym efektem uczenia się jest podawanie alkoholi średnio procentowych oraz teoretyczne kryteria z zakresu produkcji, podawania wina, szkła potrzebnego do obsługi gościa w restauracji. Kwalifikacja zawodowa uczy wiedzy o winie potrzebnej do odczytania etykiet i zasad dobierania wina do posiłków. Zawód kelner zna teoretyczne zasady podziału, rozróżniania wina oraz

podstawowe definicja winiarskie. Różnica pomiędzy efektami uczenia się kelnera a kwalifikacją „Dobieranie i podawanie wina” jest następująca: nie zawiera efektów uczenia się związanych z historią wina ani o procesie powstawania wina. Wiedza kelnera o winie nie jest także weryfikowana praktycznie, posiada on jedynie niewielki fragment wiedzy teoretycznej. Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji zawodowej „Kucharz” (numer 512001). Wspólnymi efektami uczenia się są: dobieranie wina do potraw, dobór sprzętu do serwowania wina, przechowywanie wina. Kwalifikacja zawodowa nie weryfikuje zdolności praktycznych związanych z serwisem i nie pozwala na samodzielną pracę w podawaniu wina. Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji zawodowej „Barman” (numer 51320). W zawodzie barman wspólnymi efektami są: serwowanie wina i podawanie wina, dobieranie wina do potraw, przechowywanie wina, dobieranie sprzętu i szkła do wina. Różnice to braki w wiedzy na temat produkcji wina i jego zróżnicowania. Kwalifikacja nie weryfikuje praktycznych zdolności związanych z podawaniem wina. Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje duże podobieństwa do kwalifikacji zawodowej „Sommelier” (numer 513203). W zawodzie sommelier jest bardzo dużo takich samych lub pokrewnych efektów uczenia się. Kwalifikacja zawodowa nie weryfikuje praktycznych zdolności związanych z podawaniem wina oraz jego degustacją i nie przekłada wiedzy teoretycznej na praktyczną i samodzielną pracę jako osoby odpowiedzialnej za pełną drogę produktu jakim jest wino od doboru, poprzez zakup, do podania. Część efektów uczenia się zawartych we wszystkich zestawach może być osiągnięta w toku edukacji w szkole branżowej (o profilu gastronomicznym lub turystycznym) oraz na studiach wyższych z zakresu turystyki lub pokrewnym. Jednak osiągnięcie efektów uczenia się zdefiniowanych dla powyższej kwalifikacji w toku edukacji czy edukacji wyższej uwarunkowane jest doborem treści kształcenia przez poszczególne uczelnie oraz poziomem przygotowania praktycznego absolwentów.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy (pole wprowadzone od 1.09.2019 r.)



Kwalifikacja zawiera wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia z „dodatkowymi umiejętnościami zawodowymi” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego

Wskazanie „dodatkowych umiejętności zawodowych” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego zawierających wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia

Branża	Zawód	Umiejętność
		<ul style="list-style-type: none"> BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT) Technik hotelarstwa (422402) od 1 września 2019r. Obsługa kelnerska w obiekcie świadczącym usługi hotelarski

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji*

Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w zakładach gastronomicznych serwujących wino, hotelach, winnicach, biurach podróży jako przewodnik po winnicach, u importerów win oraz prowadzić własną działalność gospodarczą po spełnieniu określonych prawem wymogów.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację*

1. Weryfikacja 1.1 Metody - test teoretyczny; - obserwacja w warunkach symulowanych; 1.2. Zasoby kadrowe Komisja walidacyjna składa się z minimum 3 osób. Przewodniczący komisji

walidacyjnej jest wybierany spośród członków komisji walidacyjnej. Komisja walidacyjna łącznie musi spełnić wszystkie poniższe warunki, przy czym każdy z członków komisji walidacyjnej musi spełniać minimum jeden z poniższych warunków: - posiada certyfikat sommeliera WSET III lub CMS 2 lub ukończyć studia z enologii, - doświadczenie minimum 5 lat na stanowisku kelnera pracującego z winem; - ukończona szkoła (branżowa II stopnia, technikum lub szkoła wyższa) o profilu gastronomicznym - minimum 2 letnie doświadczenie na stanowisku managera obiektu gastronomicznego, który ma w ofercie sprzedaż i serwis wina lub 2 letnie doświadczenie w pracy u producenta lub dystrybutora wina. 1.3. Warunki organizacyjne i materialne Instytucja certyfikująca zapewnia: - salę do przeprowadzenia testu teoretycznego; - obiekt gastronomiczny przygotowany do serwowania wina lub placówkę oświatową symulującą takie warunki; - zastawę i sprzęt do serwowania wina; - wina niezbędne do przeprowadzenia części praktycznej (przynajmniej po jednej butelce win opisanych w efekcie uczenia się charakteryzuje wino i proces jego powstawania w Zestawie 01. 2. Identyfikacja i dokumentowanie Nie określa się wymagań dla tego etapu.

Propozycja odniesienia do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

4 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji dla Turystyki

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się*

Osoba posiadająca kwalifikację jest gotowa do samodzielnej pracy w zakresie dobierania i podawania wina w obiektach gastronomiczno-turystycznych związanych z winiarstwem. Posługuje się wiedzą teoretyczną z zakresu produkcji i rodzajów wina. Układa kartę win do posiadanego menu. Komunikuje się z dostawcą branżowym i wybiera towar potrzebny do realizacji celów sprzedażowych. Dbą o prawidłowy odbiór, sprawdzenie dostawy i przechowanie wina. Przygotowuje wino do serwisu stosując zasady podawania wina i typ degustacji. Doradza gościom wybór wina i prawidłowo je podaje. Potrafi wykorzystać do relacji z gościem swoją wiedzę teoretyczną z zakresu winiarstwa. Stosuje zasady savoir-vivre w relacjach z gośćmi i współpracownikami.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji*

1

Nazwa zestawu*

01. Wiedza o winie

Poziom PRK*

4

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

25

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia*

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Charakteryzuje wino i proces jego powstawania

Kryteria weryfikacji*

- omawia etapy powstawania wina; - omawia wpływ procesów technologicznych na rodzaj wina (białe, czerwone, różowe, musujące, wzmacniane, bio); - omawia regiony winiarskie w tym: Francji, Hiszpanii, Włoch, Niemiec i Nowego Świata; - charakteryzuje regiony uprawy winorośli w Polsce; - omawia szczepy białego wina, w tym: chardonnay, riesling, sauvignon blanc, pinot grigio, muscat; - omawia szczepy czerwonego wina, w tym: cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah, malbec, primitivo; - wyjaśnia wpływ rocznika, beczki, terroir, zawartości cukru na charakter wina; - wyjaśnia wady wina m. in.: wino korkowe, utlenione (zwietrzałe), octowe

Efekt uczenia się

Charakteryzuje zasady serwowania i przechowywania wina w zależności od rodzaju i gatunku

Kryteria weryfikacji*

- wyjaśnia pojęcia np. apelacja, trybuszon, dekanter, dekantacja, kwasowość, taniny, garbniki, aperitif i digestif; - omawia temperaturę podawania win; - omawia zasady dobierania win do potraw; - omawia zasady przechowywania wina; - omawia zasady podawania wina białego, czerwonego, różowego, musującego oraz win specjalnych (pet-nat, ziołowe, bio i naturalne); - omawia narzędzia do przechowywania wina; - omawia naczynia do podawania wina, w tym do wina białego, czerwonego, musującego.

Numer zestawu w kwalifikacji*

2

Nazwa zestawu*

02. Praca z winem w gastronomii

Poziom PRK*

4

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

36

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia*

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Przygotowuje stanowisko pracy

Kryteria weryfikacji*

- ustawia odpowiednie naczynia do podawania wina do posiłku czy degustacji; - dobiera wina

z karty win do potraw; - czyta etykietę (w tym rodzaj i rocznik wina, szczep, region pochodzenia); - dobiera narzędzia i urządzenia; - dba o utrzymanie czystości naczyń i urządzeń; - stosuje zasady bezpieczeństwa, porządku, higieny pracy i HACCP; - przestrzega przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Efekt uczenia się

Serwuje wina zgodnie ze sztuką

Kryteria weryfikacji*

poleca gościowi wino z karty win adekwatnie do dań i preferencji gościa; - stosuje zasady obsługi gości zgodnie z zasadami savoir-vivre, zasadami bezpieczeństwa i przepisami prawa; - proponuje aperitif i digestif; - podaje gościowi wino białe z zachowaniem zasad (w tym prezentuje butelkę, odkorkowuje, nalewa); - podaje gościowi wino czerwone z zachowaniem zasad (w tym prezentuje butelkę, odkorkowuje, dekantuje, nalewa); - uzupełnia kieliszki; - zabezpiecza otwartą butelkę.

Efekt uczenia się

Współpracuje z importerem wina lub winiarzem

Kryteria weryfikacji*

układa kartę win na podstawie menu; - formułuje zamówienie adekwatne do specyfiki zakładu gastronomicznego lub lokalu rozrywkowego; - sprawdza dostawę (m.in. zgodność z zamówieniem, stan butelek, etykiet, banderol); - rozpakowuje dostawę; - układa wino do odpowiednich miejsc (zgodnie z zasadami przechowywania danego rodzaju wina);

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Wnioskodawca*

Zofia Leś UNLIMITED

Minister właściwy*

Minister Rozwoju, Pracy i Technologii (do 12.08.2021)

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności*

Bezterminowo

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji*

Certyfikat

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji*

nie dotyczy

Kod dziedziny kształcenia*

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienia

Kod PKD*

Kod	Nazwa
56.3	Przygotowywanie i podawanie napojów

Status

--

Dokumenty

#	Tytuł dokumentu
1	Pełnomocnictwo
2	Potwierdzenie przelewu
3	ZRK_FKU_Dobieranie i podawanie wina
4	ZRK_FKU_Dobieranie i podawanie wina



Oświadczam, że dane zawarte we wniosku o włączenie kwalifikacji rynkowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji są zgodne z prawdą. Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.*

Dane o podmiocie, który złożył wniosek

Zofia Leś UNLIMITED Siedziba i adres: Lwowska 6, 39-300 Mielec NIP: 8171010587 REGON: 690070285
--