

Warszawa, dnia 18 października 2023 r.

Poz. 1126

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA SPORTU I TURYSTYKI¹⁾**

z dnia 6 października 2023 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina”
do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji**

Na podstawie art. 25 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226 oraz z 2023 r. poz. 2005) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Sportu i Turystyki: *K. Bortniczuk*

¹⁾ Minister Sportu i Turystyki kieruje działem administracji rządowej – turystyka, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 października 2021 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Sportu i Turystyki (Dz. U. poz. 1946).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki
z dnia 6 października 2023 r. (M.P. poz. 1126)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „DOBIERANIE I PODAWANIE WINA” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

Dobieranie i podawanie wina

2. Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Certyfikat

3. Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Certyfikat jest wydawany bezterminowo

4. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji rynkowej oraz odniesienie do poziomu Sektorowej Ramy Kwalifikacji

4 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK), 4 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka

5. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji rynkowej

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 w relacji z gościem swoją wiedzę teoretyczną z zakresu winiarstwa. Stosuje zasady savoir-vivre w relacjach z gośćmi i współpracownikami.

Zestaw 1. Wiedza o winie	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Charakteryzuje wino i proces jego powstawania	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia definicje np. alkoholu, wina, apelacji, kwasowości, tanin fermentacji alkoholowej, garbników, kamienia winnego, winifikacji, - rozróżnia kształty i barwę butelek wina, - omawia klasyfikację win, - omawia etapy powstawania wina, w tym: białego, czerwonego, różowego, musującego i bezalkoholowego, - omawia wpływ procesów technologicznych na rodzaj wina, w tym: białe, czerwone, różowe, musujące wzmocniane, bio i bezalkoholowe, - omawia regiony winiarskie, w tym: Francji, Hiszpanii, Włoch, Niemiec, Węgier i Nowego Świata (np. kalifornijskie, australijskie, nowo-zelandzkie, RPA), - charakteryzuje regiony uprawy winorośli w Polsce, - omawia szczepy białego wina, w tym: chardonnay, riesling, sauvignon blanc, pinot grigio, muscat, gewurztraminer, - omawia szczepy czerwonego wina, w tym: cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah, malbec, primitivo, tempranillo, nebbiolo, - wyjaśnia wpływ rocznika, beczki, terroir, zawartości cukru na jakość wina, - wyjaśnia wady dyskryminujące wino do spożycia m. in.: wino korkowe, oksydowane, zmaderyzowane, octowe, mętne, martwe, - omawia style win spokojnych i musujących.
Charakteryzuje zasady serwowania i przechowywania wina w zależności od rodzaju i gatunku	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia pojęcia np. trybuszona, dekantera, dekantacji, serwety kelnerskiej, - omawia temperaturę podawania win, - omawia zasady przechowywania wina, - omawia zasady podawania wina białego, czerwonego, różowego, musującego oraz win specjalnych (pet-nat, ziołowe, bio i naturalne), - omawia urządzenia (np. chłodzarki do win) i narzędzia (np. pompki próżniowe, coolery do przechowywania wina), - omawia karafki do wina przeznaczone do użytku w restauracji, - omawia kieliszki do podawania wina, w tym: do stołowego wina białego i czerwonego, musującego, deserowego.
Omawia zasady dobierania win do potraw	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia pojęcie równowagi w doborze win do potraw, - wyjaśnia pojęcie fizjologii smaku wina, - dobiera typy win białych do potraw, - dobiera typy win czerwonych do potraw, - obiera typy win deserowych do potraw, - dobiera wina na aperitif i digestif.

Zestaw 2. Praca z winem w gastronomii	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Przygotowuje stanowisko pracy	<ul style="list-style-type: none"> - ustawia kieliszki do podawania wina, - dobiera wina z karty win do potraw, - pozyskuje informacje z etykiety na butelce, w tym: rodzaj i rocznik wina, szcep, region pochodzenia, - dobiera narzędzia pracy kelnera/sommeliera, w tym trybuszon, cooler, pompkę próżniową, koszyk do wina, drop-stop („niekapka”), - dba o utrzymanie czystości naczyń i urządzeń, - stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz bezpieczeństwa wina (HACCP), - przestrzega przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.
Serwuje wina zgodnie z zasadami podawania wina	<ul style="list-style-type: none"> - poleca gościowi wino z karty win adekwatnie do dań i preferencji gości, - stosuje zasady obsługi gości zgodnie z zasadami <i>savoir-vivre</i>, zasadami bezpieczeństwa i przepisami prawa, - proponuje wina na aperitif i digestif, - podaje gościowi wino białe (w tym prezentuje butelkę, odkorkowuje, nalewa, umieszcza w coolerze), - podaje gościowi wino czerwone (w tym prezentuje butelkę, odkorkowuje, dekantuje, nalewa, stawia butelkę na stole), - uzupełnia kieliszki, - zabezpiecza otwartą butelkę.
Współpracuje z menedżerem lokalu w zakresie dostaw win i zarządzania magazynem	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje kartę win, - przygotowuje zamówienie win adekwatne do specyfiki zakładu gastronomicznego lub lokalu rozrywkowego, - sprawdza dostawę win (m.in. zgodność z zamówieniem, stan butelek, etykiet, banderol), - rozpakowuje dostawę win, - magazynuje wino zgodnie z zasadami przechowywania danego rodzaju wina, w tym zapewnienie odpowiedniej temperatury i wilgotności oraz czasu składowania.

6. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

1. Etap weryfikacji

1.1. Metody

Na etapie weryfikacji dopuszczalne są następujące metody walidacji:

- 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 (Wine and Spirit Education Trust) III lub CMS (Court of Masters Sommeliers) 2,
- posiada kwalifikację pełną na 6 PRK z obszaru gastronomii, technologii żywności, biotechnologii lub enologii,
- udokumentować doświadczenie minimum 5 lat na stanowisku kelnera pracującego z winem,
- ukończona szkoła (branżowa II stopnia, technikum lub technikum o profilu gastronomicznym),
- udokumentować 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. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne

Instytucja certyfikująca zapewnia:

- salę do przeprowadzenia testu teoretycznego,
- obiekt gastronomiczny przygotowany do serwowania wina lub placówkę oświatową symulującą takie warunki,
- instytucja certyfikująca zapewnia zastawę i sprzęt do serwowania wina, w tym kieliszki, karafki, coolery, tace kelnerskie, koszyki do wina, nożyk,
- trybuszon, pompkę do odpowietrzania, chłodziarkę do wina, korki do zamykania wina, niekapki, zmywarkę lub wyparzacz do szkła, serwety kelnerskie,
- zapaski, dostęp do bieżącej wody,
- wina niezbędne do przeprowadzenia części praktycznej (przynajmniej po jednej butelce win opisanych w efekcie uczenia się „Charakteryzuje wino i proces jego powstawania” w zestawie 1).

Kandydat zapewnia we własnym zakresie:

- klasyczny strój kelnera i białe bawełniane rękawiczki.

2. Identyfikowanie i dokumentowanie

Nie określa się wymagań dla tego etapu.

7. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Do walidacji może przystąpić osoba, która:

- ma ukończone 18 lat,
- przedstawi aktualne zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

8. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat.