

Zertifikat JUNGSOMMELIER/E ÖSTERREICH

HANDREICHUNG – Durchführung Lehrgang



Pos.	Thema	Details	Anmerkungen
1.	CLEARINGSTELLE	<p>Mag. Dorith KNITEL BMBWF, Abt. I/13, Minoritenplatz 5, 1010 Wien E-Mail dorith.knitel@bmbwf.gv.at</p> <p>FV Dipl. Päd. Ursula ZIKELI, BEd HLW Wien 10, Reumannplatz 3, 1100 Wien E-Mail: ursula.zikeli@bildung.gv.at</p> <p>FV Dipl.-Päd. Herbert KRAMMER HLTW PANNONEUM, Bundesschulstraße 4, 7100 Neusiedl am See E-Mail herbert.krammer@bildung.gv.at</p> <p>BOL Dipl.-Päd. Richard REINALTER TFBS für Tourismus und Handel Landeck, Kreuzgasse 9, 6500 Landeck E-Mail ri.reinalter@tsn.at</p>	<p>Gesamtkoordination - BMBWF</p> <p>LMS</p> <p>Pädagogische Umsetzung</p>
2.	KOOPERATION	<p>Mag. Sarah EICHINGER Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Angermayergasse 1, 1130 Wien Tel.: 01/ 877 22 66-64 / E-Mail: sarah.eichinger@haup.ac.at</p>	<p>Landwirtschaftliche Fachschulen (LWFS) Clearingstelle</p>
3.	ZIELGRUPPE	<ul style="list-style-type: none"> • Schüler/innen an Fachschulen und Höheren Lehranstalten für Tourismus und wirtschaftliche Berufe sowie der HLFS für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (inkl. Sonderformen) • Schüler/innen an einschlägigen Berufsschulen/LWFS • Student/innen an einschlägigen Abteilungen der Pädagogischen Hochschulen 	

4.	ANMELDUNG der Schule	<ul style="list-style-type: none"> • einmalige Anmeldung der Schule zur Durchführung des Lehrganges mit Formular 01 • bis 31.10. d. J. Meldung der Schüler/innenzahlen für das laufende Schuljahr mit Formular 02 (auch LA für Tourismus mit Schulversuchslehrplan ab 2014/15 bzw. VO Lehrplan 2016/17) • bei Nicht-Weiterführung des Lehrganges Leermeldung an die Clearingstelle 	<p>Formular 01 (inkl. Stempel und Unterschrift der Schulleitung) per E-Mail an Clearingstelle BMBWF</p> <p>Formular 02 per E-Mail an Clearingstelle BMBWF</p>
5.	LMS Übungskurs	<ul style="list-style-type: none"> • Anmeldung der Schüler/innen zum LMS Übungskurs „Jungsommelier/e“ mittels Vorlage JSOE (Excel-Datei) an Clearingstelle LMS • Informationen zu LMS Unterlagen https://www.hum.at/index.php/materialien-zum-download/lms-unterlagen-jsoe-jboe-kk 	<p>Wichtig! Vorlage JSOE → an Clearingstelle LMS unter ursula.zikeli@bildung.gv.at</p>
6.	INFORMATION der Schule	Nach erfolgter Kontaktaufnahme der Clearingstelle mit dem/der Ansprechpartner/in der Schule.	Information per E-Mail
7.	AUSBILDNER/INNEN	<p>„Wahlpflichtfach: Spezialisierung“ – Modul „Jungsommelier/e Österreich“ / „Getränkemanagement“/ „Önologisches Praktikum“ / einschlägige Gegenstände sind durch eine Lehrerin/einen Lehrer mit einer der folgenden Zusatzqualifikationen zu unterrichten (siehe RS 22/2014):</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Sommelier/e an Schulen“ • „Diplomsommelier/e“ • „Weinakademiker/in“ <p>Die Berechtigung der Ausbilder/innen ist der Clearingstelle nachzuweisen. (Kopie des Diploms bzw. Zeugnisses)</p>	<p>Nachweis der Berechtigung an Clearingstelle BMBWF</p> <p>Die Ausbildung der unterrichtenden Lehrkraft muss abgeschlossen sein!</p>
8.	AUSBILDUNG LA für Tourismus, Berufsschulen Inhalte und Ausmaß	<p>Lt. geltendem Lehrplan „Jungsommelier/e Österreich“:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 60 UEH „Getränke“ (voll abgedeckt durch Regellehrplan) • 30 UEH „Service“ (voll abgedeckt durch Regellehrplan) • 60 UEH „Wahlpflichtfach: Spezialisierung“ – Modul Jungsommelier/e Österreich (Cluster Gastronomie und Hotellerie) bzw. „Önologisches Praktikum“ (Berufsschule, je nach Lehrplan <u>mind. 50 UEH</u>) 	<p>Lehrstoffverteilung „Modul Jungsommelier/e Österreich“ bzw. „Önologisches Praktikum“ ist bis 31.10. des jeweiligen Jahres per E-Mail an Clearingstelle BMBWF zu übermitteln</p>

9.	AUSBILDUNG LA für wirtschaftliche Berufe, PH, HLFS für Wein- und Obstbau Inhalte und Ausmaß	lt. geltendem Lehrplan des Lehrganges „Jungsommelier/e Österreich“: <ul style="list-style-type: none"> • 60 UEH „Getränke“ (Qualifikationsprüfung oder Unterricht*) • 30 UEH „Service“ (voll abgedeckt durch Regellehrplan) • 60 UEH „Getränkemanagement“ (fachpraktischer Gegenstand) Im Gegenstand „Getränke“ ist eine Qualifikationsprüfung (siehe Pkt. 8) abzulegen, wenn die UEH nicht unterrichtet werden können. Diese Prüfung muss vor Beginn des Unterrichts im Gegenstand „Getränkemanagement“ abgeschlossen sein, spätestens jedoch vor Antritt zur Zertifikatsprüfung. HLFS für Wein- und Obstbau: Regellehrplan inkl. der schulautonomen Freigegegenstände („Jungsommelier und Jungsommelière Österreich“ sowie „Wein und Kultur International“)	Lehrstoffverteilung des Gegenstandes „Getränkemanagement“ ist bis 31.10. des jeweiligen Jahres per E-Mail an Clearingstelle BMBWF zu übermitteln *Nachweisbarkeit des Unterrichts im Gegenstand Getränke
10.	QUALIFIKATIONSPRÜFUNG „Getränke“	<ul style="list-style-type: none"> • Lehrstoff „Getränke“ (siehe Lehrplan Zertifikatslehrgang) • schriftliche Form (auch schulautonom über LMS möglich) • Zeitrahmen: 50 Minuten • 25 Fragen – zusammengestellt durch qualifizierte Lehrerin/qualifizierten Lehrer für „Getränkemanagement“ aus dem Gegenstand „Getränke“ • positive Beurteilung bei 51% der Punkteanzahl • Prüfungsgebühr: € 6,- (für die Erstellung der Prüfungsfragen, die Aufsicht und die Korrektur) 	Prüfungstermin und Prüfungsfragen der Qualifikationsprüfung „Getränke“ per E-Mail an Clearingstelle BMBWF
11.	Möglichkeiten der LEHRGANGSORGANISATION	<ul style="list-style-type: none"> • schulautonome Erweiterung des Regellehrplanes • Freigegegenstand • unterrichtsfreie Zeit • Wahlpflichtfach: Spezialisierung – Modul „Jungsommelier/e Österreich“ (LA für Tourismus) bzw. „Önologisches Praktikum (Berufsschulen) 	fachpraktischer Gegenstand! Teilung gemäß pädagogischer Kriterien, Hygienevorschriften, Sicherheitsaspekte, etc. Die Einhaltung der ehemaligen E-Tz-VO wird dringend empfohlen!
12.	HAUSARBEIT	Getränke- oder Weinkarte (mind. 50 österreichische Weine) <ul style="list-style-type: none"> • soll in der Wirtschaft einsetzbar sein • die Beurteilung erfolgt durch Lehrkraft im Gegenstand GTRM bzw. „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ – Modul „Jungsommelier/e Österreich“ / „Önologisches Praktikum“ / im einschlägigen schulautonomen Freigegegenstand • ist in den oben genannten Gegenständen Bestandteil der Gesamtbeurteilung 	Siehe Checkliste zur Weinkarte JSÖ Gliederung einer Weinkarte siehe zB Skriptum „Die Jungsommeliers“.

13.	POSITIVER ABSCHLUSS des Lehrganges	<p>Die Bestätigung über die erfolgreiche Teilnahme am Unterricht darf nur ausgestellt werden bei</p> <ul style="list-style-type: none"> • positiver Beurteilung der Gegenstände „Service“, „Getränke“, „Getränkemanagement“ bzw. „Önologisches Praktikum“ (LA wirtschaftliche Berufe, Berufsschulen) bzw. Regellehrplan und schulautonome Erweiterung um Freigegegenstände (HLFS für Wein- und Obstbau) <u>bzw.</u> • positiver Beurteilung der Gegenstände „Service“, „Getränke“ und „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ – Modul „Jungssommelier/e Österreich“ (LA Tourismus) sowie • positiver Beurteilung der vom Prüfling selbst erstellten Hausarbeit 	<p>Formular 03 schulintern - bei positivem Abschluss an die Teilnehmer/innen</p> <p>LBVO beachten!</p>
14.	FEHLSTUNDEN	Das Ausmaß der tolerierten Fehlstunden ist schulintern festzulegen, sodass eine gesicherte Beurteilung möglich ist.	§ 20 (4) SchUG bzw. § 20 (10) SchUG
15	SCHULAUFSICHT	<ul style="list-style-type: none"> • Beratungsfunktion hinsichtlich organisatorischer Maßnahmen • Qualitätssicherung 	
16.	ZERTIFIKATSPRÜFUNG	<p>Siehe Handreichung zur Zertifikatsprüfung.</p> <p>Das Antreten zur Zertifikatsprüfung erfolgt freiwillig durch Anmeldung der Schüler/innen.</p>	Formular 05 schulintern
17.	ANMERKUNGEN	<p>Die Zertifikatsprüfung darf nicht im Rahmen der abschließenden Prüfungen durchgeführt werden.</p> <p>Über bereits bestehende Modelle der Organisation des Unterrichtes und der Prüfungen berät Sie gerne die Clearingstelle.</p>	

<p>18.</p>	<p>LITERATUR</p>	<p>Gutmayer, Stickler, Lenger: „Service – Die Getränke“, 4. Auflage, Trauner Verlag, ISBN: 978-3-85499-246-2, SBNr. 120.785</p> <p>Gutmayer u. a.: „Getränk Kunde“, Trauner Verlag, ISBN 978-3-99033-064-7, SBNr. 3.202</p> <p>Kirchner u. a.: „Die Jungsommeliers – Getränke, Service, Getränkemanagement“, Trauner Verlag, ISBN 978-3-85499-675-0, SBNr. 145.580</p> <p>Gartlgruber u. a.: “Service. A Guide for Professionals”, Trauner Verlag, ISBN 978-3-85487-422-5, SBNr. 135.349</p> <p>André Dominé, „Wein“, H. F. Ullmann Verlag, Königswinter, 2008, ISBN 978-3-8331-4611-4</p> <p>Hugh Johnson, Jancis Robinson: “Der Weinatlas”, 7. Ausgabe, Hallwag, ISBN 978-3-8338-3957-3</p> <p>ARGE JSÖ und Clearingstelle: „Checkliste Weinservice“ unter https://www.hum.at/images/aktuelles/formulare/jungsommeliere/Checkliste_zur_Weinkarte_formatiert.docx (abgerufen 08.06.2018)</p> <p>„Riedenkarte“ der Vinea Wachau unter http://www.vinea-wachau.at/mywachau/rieden/ (abgerufen 12.07.2016)</p> <p>etc.</p>	<p>Taxative Aufzählung!</p>
-------------------	-------------------------	--	------------------------------------