

Zertifikat JUNGSOMMELIER/E ÖSTERREICH



LEHRPLAN



1. Clearingstelle

Mag. Dorith KNITEL

BMBWF, Abt. I/13, Minoritenplatz 5, 1010 Wien

Tel 01/53120-4494

E-Mail dorith.knitel@bmbwf.gv.at

FV Dipl.-Päd. Herbert KRAMMER

HLWT Neusiedl am See, Bundesschulstraße 4,

7100 Neusiedl am See

Tel 0676/880 708 312

E-Mail herbert.krammer@bildung.gv.at

BOL Dipl.-Päd. Richard REINALTER

TFBS für Tourismus und Handel Landeck,

Kreuzgasse 9, 6500 Landeck

Tel 05442/65215

E-Mail ri.reinalter@tsn.at

Landwirtschaftliche Fachschulen:

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

2. Struktur der Ausbildung

Die nähere Beschreibung ist der entsprechenden Handreichung des Zertifikatslehrganges zu entnehmen.

2.1. Titel

Ausbildung zum/zur Jungsommelier/e Österreich

2.2. Zielgruppe

Schüler/innen an Lehranstalten für Tourismus und wirtschaftliche Berufe (3-jährige und 5-jährige Ausbildungen, sowie Sonderformen), der HLFS für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, Schüler/innen an einschlägigen Berufsschulen/Landwirtschaftl. Fachschulen sowie Student/innen an einschlägigen Abteilungen der Pädagogischen Hochschulen.

2.3. Organisation

- Regellehrplan mit schulautonomen Ergänzungen (Erweiterungsbereich, Freigegegenstand oder unverbindliche Übung)
- Wahlpflichtfach: Spezialisierung (Modul Jungsommelier/e Österreich) an LA für Tourismus
- Einschlägiger Gegenstand (lt. Regellehrplan) an Berufsschulen/LWFS
- Schulautonome Erweiterung des Regellehrplanes an der HLFS Wein und Obstbau Klosterneuburg (Freigegegenstände Jungsommelier und Jungsommelière Österreich; Wein und Kultur International)

2.4. Ausbilder/innen

Siehe Rundschreiben Nr. 22/2014:

- Sommelier/Sommelière an Schulen (PH Lehrgang),
- Diplomsommelier/Diplomsommelière oder
- Weinakademiker/Weinakademikerin haben.

3. Lehrplan

3a. Lehrplan im Rahmen des Zertifikatslehrganges JSÖ

Organisation als Freigegegenstand, Unverbindliche Übung, etc. (siehe Handreichung zum Zertifikatslehrgang)

I. STUNDENTAFEL

Gegenstände	Stunden
1. Getränke	60
2. Service	30
3. Getränkemanagement	60
Gesamtstunden	150

II. ALLGEMEINES BILDUNGSZIEL

Der Lehrgang Jungsommelier/e Österreich hat die Aufgabe, jene Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln, die für eine qualifizierte Mitarbeit im Tätigkeitsbereich des Sommeliers/der Sommelière erforderlich sind.

Der Lehrgang wird mit der Zertifikatsprüfung zum/zur Jungsommelier/e Österreich abgeschlossen.

Die positive Ablegung der Zertifikatsprüfung wird auf die weiterführende Ausbildung zum/zur Weinakademiker/in angerechnet und ersetzt das Basisseminar bei der Ausbildung zum/zur Weinakademiker/in, des Weiteren soll auf andere weiterführende Ausbildungen vorbereitet werden.

Die Inhalte der Unterrichtsbereiche „Getränke“ und „Service“ werden in dem Ausmaß, in dem sie in einer vorangegangenen Ausbildung vermittelt wurden, angerechnet.

Das fachpraktische Seminar „Getränkemanagement“ (GTRM) wird an einschlägigen Berufsschulen durch den Gegenstand „Önologisches Praktikum“ ersetzt, je nach Lehrplan im Ausmaß von mindestens 50 UEH.

III. ALLGEMEINE DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE

Hauptkriterien sind die Anwendbarkeit in der beruflichen Praxis und der Beitrag zur Förderung des richtigen Auftretens und der fachlichen Kompetenz vor dem Gast. Die Teilnehmer/innen sollen befähigt werden die erworbenen Kenntnisse im Restaurant (der gehobenen Kategorie) anzuwenden und den Grundstein für eine qualifizierte Berufslaufbahn legen.

Der praxisorientierten Ausbildung entsprechend, kommt Kontakten mit der Wirtschaft, vor allem mit Winzer/innen, Vinotheken und Sommeliers/Sommelières, besondere Bedeutung zu.

Die Organisation von Veranstaltungen ermöglicht den Teilnehmer/innen des Zertifikatslehrganges sich durch die Übernahme von Teilaufgaben in die Abläufe im gehobenen Restaurant einzufügen.

Zur Vertiefung und Festigung des Unterrichtsertrages sind fächerübergreifende Projekte, die auch allfällige Vorkenntnisse der Lehrgangsteilnehmer/innen einbeziehen, durchzuführen. Bei Bedarf kann der Unterricht auch in Blockform abgehalten werden. Im Unterrichtsgegenstand „Getränkemanagement“ ist eine Getränkekarte als Hausarbeit zu erstellen.

Präambel

Ein besonderes Augenmerk bei der Ausbildung ist auf die rechtlichen Bestimmungen betreffend Jugendschutz und Alkohol zu legen.

Ein verantwortungsvoller und sorgsamer Umgang mit alkoholischen Getränken und die gesundheitlichen und psychischen Gefahren, welche durch Alkoholmissbrauch entstehen, sind ebenso ein wichtiger Bestandteil des Lehrganges.

IV. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABE UND LEHRSTOFF DER EINZELNEN UNTERRICHTSGEGENSTÄNDE

1. Getränke

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Lehrgangsteilnehmer/innen

- wissen über die Herkunft, die Zusammensetzung und die sachgemäße Behandlung von Getränken sowie die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen Bescheid;
- können Getränke rationell einkaufen, lagern und verkaufen;
- können Gäste bei der Getränkeauswahl fachlich beraten.

Lehrstoff:

Alkoholfreie Getränke:

Wasser, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Limonaden, Kaffee, Tee, Kakao, Milch- und Milchmischgetränke.

Alkoholische Getränke:

Gefahren des Alkoholmissbrauchs. Alkoholarten.

Bier (Erzeugung und Pflege). Österreichische Weine (Weinbau in Österreich, Qualitätstraubensorten, Weinerzeugung und Weinbehandlung, Weingesetz). Ausländische Weine (Weinbaugebiete, Qualitätsbezeichnungen); Versetzte Weine, Schaumweine, Spirituosen, Liköre.

Ausschankmethoden:

Ausschankmaße und gesetzliche Bestimmungen.

Post- und Premixanlagen, Elektronisch gesteuerte Ausschankanlagen.

2. Servieren

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Lehrgangsteilnehmer/innen

- können Gäste bei der Getränkeauswahl korrespondierend zu den gewählten Speisen beraten und Getränke fachgerecht servieren können;
- sind sich der Bedeutung von Ordnung und Sauberkeit, eines gepflegten Äußeren, guter Umgangsformen sowie der Bereitschaft zur Dienstleistung bewusst.

Lehrstoff:

Berufsbild des Restaurantfachmannes/der Restaurantfachfrau. Berufshygiene und Unfallverhütung. Umgangsformen und Tischsitten, Inventar des Getränkebereichs im Restaurant (Auswahl, Handhabung; rationelle Pflege).

Beratung der Gäste bei der Auswahl von Getränken:

Getränkesservice einschließlich Verkaufsgespräch, insbesondere Weinservice und -beratung.

Getränkekarten für verschiedene Anlässe.

Verrechnung:

Bonsysteme und Abrechnung mit EDV-Unterstützung.

Bar (Arten, Ausstattung und Inventar; Bargetränke, Rezepturen, Zubereitung und Service von Mixgetränken; Kalkulation, Abrechnung und Kontrolle).

3. Getränkemanagement (bzw. Önologisches Praktikum)

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Lehrgangsteilnehmer/innen

- wissen über die Arbeitsaufgaben als Mitarbeiter/in im Bereich eines Sommeliers/einer Sommeliere Bescheid;
- können aktuelle Produktionstechniken eines Winzers/einer Winzerin beschreiben;
- können Wein rationell einkaufen, lagern, kalkulieren und verkaufen;
- können österreichische und internationale Weinbaugebiete und deren Weine benennen;
- können österreichische Weintypen erkennen und beschreiben;
- können Getränke- und Menükarten erstellen;
- können Techniken der Getränkeberatung und der Weinpräsentation anwenden.

Lehrstoff:

Arbeitsaufgaben des Sommeliers/der Sommelière.

Arbeitsjahr des Winzers/der Winzerin: Weinbau und Kellertechnik.

Weinbauland Österreich.

Europäische und außereuropäische Weinländer und deren Weine. Fachausdrücke.

Weinbeschreibungen. Harmonie von Speisen und Getränken.

Kalkulation von Getränken und Ermittlung der Kartenpreise.

Gestaltung und Erstellung von Menü-, Getränke- und Weinkarten.

Organisation von Degustationsveranstaltungen. Präsentations- und Verkaufstechniken.

Komplexe Aufgabenstellungen und praktische Übungen.

3b. Lehrplan im Rahmen des Regellehrplanes (LA für Tourismus)

Unterricht des Moduls „Jungsommelier/e Österreich“ im Gegenstand „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ (fachpraktischer Gegenstand) an Lehranstalten für Tourismus. Die Bestimmungen der Handreichung zum Zertifikatslehrgang sind anzuwenden.

I. UNTERRICHTSORGANISATION

Das in der Stundentafel vorgesehene Stundenausmaß kann teilweise oder auch ganz in Form von Blockunterricht erfüllt werden, wobei die Einhaltung des Gesamtstundenausmaßes sicherzustellen ist. Der Blockunterricht ist so zu organisieren, dass bei allfälligem Fernbleiben von Lernenden jedenfalls eine sichere Beurteilung getroffen werden kann. Bei geblocktem Unterricht ist der nachhaltige Wissens- bzw. Kompetenzerwerb sicherzustellen.

Den Lernprozess fördernde Internettechnologien, Lernplattformen und Online-Dienste helfen eine Verbindung von Theorie- und Praxisphasen in der Unterrichtsorganisation vorzunehmen und den Unterricht, aber auch Hausübungen und Praktika zu ergänzen. Damit können die Lernenden bei externen Arbeitsformen mit den Lehrenden sowie den Mitschüler/innen elektronisch Kontakt halten.

Die Lehrstoffinhalte der Module „Jungsommelier/e Österreich“ sind durch jene Lehrende zu unterrichten, die über eine entsprechende Zusatzqualifikation (Lehrbefähigung) verfügen, d.h. den Lehrgang „Sommelier/e an Schulen“, „Diplom-Sommelier/e“ oder „Weinakademiker/in“ erfolgreich abgeschlossen haben. Werden verschiedene Lehrende eingesetzt, erfordert dies eine enge Kooperation und eine gemeinsame Leistungsbeurteilung.

Das Modul „Jungsommelier/e Österreich“ kann an Lehranstalten für Tourismus im Rahmen des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ unterrichtet werden und mit einer Zertifikatsprüfung zum/zur „Jungsommelier/e Österreich“ abgeschlossen werden. Das Antreten der Schüler/innen zur Zertifikatsprüfung erfolgt freiwillig!

Ein besonderes Augenmerk ist bei der Ausbildung auf die rechtlichen Bestimmungen betreffend Jugendschutz und Alkohol zu legen. Ein verantwortungsvoller und sorgsamer Umgang mit alkoholischen Getränken und die gesundheitlichen und psychischen Gefahren, welche durch Alkoholmissbrauch entstehen, sind ein wichtiger Bestandteil des Gegenstandes.

II. DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE DES CLUSTERS GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Zur Sicherung der Berufsfähigkeit ist bei der Unterrichtsplanung und -gestaltung auf eine fundierte Grundbildung und die Anwendbarkeit in der betrieblichen Situation größter Wert zu legen. Die Vernetzung der fachtheoretischen Grundlagen mit der Praxis ist wesentliche Grundlage für ein professionelles Handeln.

Im Mittelpunkt stehen:

- eine professionelle Einstellung zu Dienstleistung;
- das Lösen von berufsspezifischen Aufgaben;
- die Einhaltung von rechtlichen Vorschriften im Bereich Sicherheit und Hygiene;
- die Organisation und Optimierung von Arbeitsabläufen und Logistik des Warenflusses;
- die Entwicklung eines Verständnisses für den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit und
- der bewusste Umgang mit Ressourcen.

III. LERNERGEBNISSE DES CLUSTERS GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Die Schülerinnen und Schüler

- zeigen eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in ihrem Erscheinungsbild den beruflichen Erfordernissen;
- verfügen über Teamfähigkeit, sowie Problemlösekompetenz und sind in der Lage eigenverantwortlich zu handeln, Feedback zu geben und anzunehmen;
- verfügen über Leistungsbereitschaft und eine realistische Selbsteinschätzung;
- können die Bedeutung eines wertschätzenden und offenen Umgangs mit Mitmenschen einschätzen und verfügen über entsprechende Handlungskompetenz;
- können korrekte Umgangsformen anwenden;
- können berufsspezifische Aufgaben lösen, sowie ihre erworbenen Fachkenntnisse und Fertigkeiten in der Gastronomie und Hotellerie anwenden;
- können in ihrem beruflichen Handeln das Prinzip der Wirtschaftlichkeit, der Regionalität und der Nachhaltigkeit anwenden;
- können ernährungsphysiologisch vernetzt denken und wenden dieses Wissen praxisorientiert an;
- sind in der Lage, entsprechend der beruflichen Position Verantwortung zu übernehmen, können selbstständig Arbeitsprozesse anleiten und diese evaluieren;
- beherrschen das Fachvokabular und setzen dieses in der betrieblichen Kommunikation richtig ein;
- können relevante Gesetze und Vorschriften, sowie Maßnahmen der Qualitätssicherung in der betrieblichen Situation anwenden;
- können Instrumente der Arbeitsorganisation und branchenspezifische Software einsetzen.

IV. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABE UND LEHRSTOFF MODUL „JUNGSOMMELIER/E ÖSTERREICH“

Die schulautonomen Bestimmungen des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich Spezialisierung“ sind zu beachten (Lehrplanverordnung); das angebotene Modul „Jungssommelier/e Österreich“ ist schulautonom festzulegen (Einhaltung der E-Tz-VO). Die Bildungs- und Lehraufgaben sowie der Lehrstoff sind gemäß der schulautonomen Verteilung entsprechend anzupassen. (siehe Lehrplanverordnung; Abschnitt III Schulautonome Bestimmungen ff.)

Hotelfachschule	2. Klasse: 3. Semester - Kompetenzmodul 3
Höhere Lehranstalt Tourismus	III. Jahrgang: 5. Semester – Kompetenzmodul 5
Aufbaulehrgang Tourismus	II. Jahrgang: 3. Semester – Kompetenzmodul 3

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Arbeitsaufgaben eines Sommeliers bzw. eines Sommeliers beschreiben;
- die rechtlichen Grundlagen des österreichischen Weinbaus erläutern;
- die Bedeutung sowie den sachgemäßen Umgang mit Alkohol darstellen;
- Weinbau- und Kellertechnik der Winzerin bzw. des Winzers beschreiben.

Lehrstoff:

Arbeitsaufgaben einer Sommeliers bzw. eines Sommeliers.

Wein und seine Geschichte, nationale Weinbaugebiete und deren Weine, Weingesetz, natürliche Produktionsfaktoren, Weinerzeugung.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

Hotelfachschule	2. Klasse: 4. Semester - Kompetenzmodul 4
Höhere Lehranstalt Tourismus	III. Jahrgang: 6. Semester – Kompetenzmodul 6
Aufbaulehrgang Tourismus	II. Jahrgang: 4. Semester – Kompetenzmodul 4

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- österreichische Weinbaugebiete und deren Weine benennen;
- ausgewählte internationale Weinbaugebiete und deren Weine beschreiben.

Lehrstoff:

Österreichisches Weingesetz, österreichische Weinbauregionen und Gebiete, Rebsorten, internationale Weinbaugebiete und deren Weine.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

Hotelfachschule	3. Klasse: 5. Semester - Kompetenzmodul 5
Höhere Lehranstalt Tourismus	IV. Jahrgang: 7. Semester – Kompetenzmodul 7
Aufbaulehrgang Tourismus	III. Jahrgang: 5. Semester – Kompetenzmodul 5

5. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- Getränke, insbesondere Weine verkosten, beschreiben und analysieren;
- österreichische Weintypen erkennen und beschreiben.

Lehrstoff:

Österreichische Weinbauregionen und Gebiete, internationale Weinbaugebiete und deren Weine, sensorische Beurteilung von Weinen, Harmonie von Speisen und Getränken.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

Hotelfachschule	3. Klasse: 6. Semester - Kompetenzmodul 6
Höhere Lehranstalt Tourismus	IV. Jahrgang: 8. Semester – Kompetenzmodul 8
Aufbaulehrgang Tourismus	III. Jahrgang: 6. Semester – Kompetenzmodul 6

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- österreichische Weintypen erkennen und beschreiben;
- Getränke, insbesondere Weine, verkosten, beschreiben und analysieren;
- eine Weinkarte erstellen;
- Weineinkauf und Lagerung beschreiben und durchführen;
- eine Gästeberatung und Gästebetreuung durchführen;
- aktuelle Trends in der Weinbauszene beschreiben.

Lehrstoff

Sensorische Beurteilung von Weinen, Harmonie von Speisen und Getränken, Weinkartengestaltung inklusive Kalkulation.

Getränke- bzw. Weineinkauf und Lagerung, Präsentation und Umgang mit dem Gast.

Komplexe Aufgabenstellungen.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

3c. Einschlägige Berufsschulen/HLFS Wein- und Obstbau

Sind im Regellehrplan an einschlägigen Berufsschulen die Lehrplaninhalte des Zertifikatslehrganges zur Gänze abgedeckt, (Nachweis mittels Lehrstoffverteilung an die Clearingstelle, Bestätigung durch Direktion) so können die Schüler/innen direkt zur Zertifikatsprüfung antreten. Es wird eine Vorbereitungsphase im Zuge einer Unverbindlichen Übung o.ä. zur Prüfungsvorbereitung (Vertiefung der Inhalte, Übung des Prüfungsablaufes, LMS etc.) empfohlen.

An der HLFS für Wein- und Obstbau Klosterneuburg erfolgt eine schulautonome Erweiterung des Regellehrplanes um die Freigegegenstände „Jungsommerler und Jungsommerliere Österreich“ sowie „Wein und Kultur International“, in welchen die ergänzenden Inhalte des Zertifikatslehrganges unterrichtet werden.

ZERTIFIKATSPRÜFUNG „JUNGSOMMELIER/E ÖSTERREICH“

Die Anmeldung zur Zertifikatsprüfung erfolgt freiwillig. Zur Zertifikatsprüfung können folgende Schüler/innen antreten:

- nach positiver Absolvierung des Zertifikatslehrganges „Jungsommelier/e Österreich“ (60 UE Getränkemanagement)
- nach positiver Absolvierung des Moduls „Jungsommelier/e Österreich“ im Rahmen des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“
- nach positiver Absolvierung des entsprechenden schulautonom geführten Gegenstandes (Önologisches Praktikum an einschlägigen Berufsschulen)
- nach positiver Absolvierung der schulautonomen geführten Freigegegenstände (Jungsommelier und Jungsommeliere Österreich; Wein und Kultur International an der HLFS für Wein- und Obstbau Klosterneuburg).

Siehe Handreichung zur Zertifikatsprüfung.

LITERATUR

(Taxative Aufzählung)

Gutmayer, Stickler, Lenger: „Service – Die Getränke“, 4. Auflage, Trauner Verlag, ISBN: 978-3-85499-246-2, SBNr. 120.785

Gutmayer u. a.: „Getränk Kunde“, Trauner Verlag, ISBN 978-3-99033-064-7, SBNr. 3.202

Kirchner u. a.: „Die Jungsommeliers – Getränke, Service, Getränkemanagement“, Trauner Verlag, ISBN 978-3-85499-675-0, SBNr. 145.580

Gartlgruber u. a.: „Service. A Guide for Professionals“, Trauner Verlag, ISBN 978-3-85487-422-5, SBNr. 135.349

André Dominé, „Wein“, H. F. Ullmann Verlag, Königswinter, 2008, ISBN 978-3-8331-4611-4

Hugh Johnson, Jancis Robinson: „Der Weinatlas“, 7. Ausgabe, Hallwag, ISBN 978-3-8338-3957-3

ARGE JSÖ und Clearingstelle: „Checkliste Weinservice“ unter

https://www.hum.at/images/aktuelles/formulare/jungsommeliere/Checkliste_zur_Weinkarte_formatiert.dOCX

„Riedenkarte“ der Vinea Wachau unter <http://www.vinea-wachau.at/mywachau/rieden/> (abgerufen 22.07.2015)

etc.

UNTERLAGEN UND FORMULARE

<https://www.hum.at/index.php/materialien-zum-download/jungsommelier-e>

Handreichung zum Lehrgang

Handreichung zur Zertifikatsprüfung

Standardisierter Fragenkatalog

Formulare für Lehrgang und Prüfung

Bewertungsformular Sensorik

Bewertungsformular Praktische Prüfung gesamt

Muster Zertifikatsdruck

Unterlagen LMS