

**Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK)
Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK)
Rahmenplan mit Lernzielen**

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechts ist ohne ausdrückliche Zustimmung des Verlages unzulässig; dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Entnahme von Auszügen oder Abbildungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Hinweis

Ist in diesem Rahmenplan von Meistern, Teilnehmern und Prüfungsteilnehmern u. Ä. die Rede, sind selbstverständlich auch Meisterinnen, Teilnehmerinnen und Prüfungsteilnehmerinnen gemeint. Wir gehen davon aus, dass Sie die Verwendung nur einer Geschlechtsform nicht als Benachteiligung empfinden, sondern dass auch Sie zugunsten einer besseren Lesbarkeit diese Formulierungsweise akzeptieren.

Herausgeber

DIHK – Deutsche Industrie- und Handelskammer
Postanschrift: 11052 Berlin | Besucheranschrift: Breite Straße 29 | 10178 Berlin-Mitte
Telefon (030) 20 308 0 | Telefax (030) 20 308 1000 | Internet www.dihk.de

Verlag

DIHK Verlag | bestellservice@verlag.dihk.de
DIHK Service GmbH | Breite Straße 29 | 10178 Berlin | Internet www.dihk-verlag.de

Stand

Erstauflage Juni 2023

Druck

druckcenter.de.de | DCM Druck Center Meckenheim GmbH | Werner-von-Siemens-Straße 13 | 53340 Meckenheim

Inhaltsverzeichnis

	<u>Seite</u>
Vorwort	III
Taxonomie der Lernziele	V
Konzeption mit Stundenempfehlung	VII
Lern- und Arbeitsmethodik	1
I. Handlungsspezifische Qualifikationen	3
1. Management des Restaurantbetriebs	3
2. Marketing	9
3. Gäste beraten, betreuen und bewirten	13
4. Anwenden wein- und getränk kundlicher Kenntnisse	17
II. Fachpraktische Qualifikationen	21
5. Situationsaufgabe 1	21
6. Situationsaufgabe 2	23
Anhang	
Liste der weltweiten Weinbauländer und Weinbauregionen	27
Abkürzungsverzeichnis	29
Feedbackbogen	31

Vorwort

Die neue Fortbildungsprüfungsregelung Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK) und Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK) ist eine nach dem § 54 des Berufsbildungsgesetzes durch die regionalen Industrie- und Handelskammern (IHKs) einheitlich geregelte gastgewerbliche Fortbildung. Sie ermöglicht Restaurantfachleuten sowie Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sich auf der ersten Fortbildungsstufe der höherqualifizierenden Berufsbildung weiterzuentwickeln und zu spezialisieren.

Im Rahmen der neuen Fortbildungsmöglichkeit sind zwei zentrale Aufgaben des Geprüften Berufsspezialisten Sommelier (IHK) und der Geprüften Berufsspezialistin Sommelière (IHK) die Beherrschung des Managements des Restaurantbetriebs sowie die Verantwortung des Marketings. Außerdem sind Gäste zu beraten, zu betreuen und zu bewirten. Wichtige Voraussetzung dafür ist die sichere Anwendung weitgehender wein- und getränk kundlicher Kenntnisse.

In den letzten Jahren hat sich im Gastgewerbe ein kontinuierlicher Wandel vollzogen. In der neuen Prüfung liegt der Hauptfokus daher verstärkt auf der Praxis- und Handlungsorientierung und nicht mehr so sehr auf der reinen Wissensvermittlung. Die „alten IHK-Rechtsvorschriften zum Geprüften Sommelier und zur Geprüften Sommelière“ wurden von IHKs bereits im Jahr 2005 erstmals erlassen und verbreiteten sich dann über mehrere Bundesländer. Es war also an der Zeit, auf den Wandel zu reagieren. Die neue Rechtsvorschrift für den modernisierten Weiterbildungsabschluss „Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK) und Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK)“ muss nun bundeseinheitlich in den Regionen umgesetzt werden.

Bei der Lehrgangskonzeption und -gestaltung ist darauf zu achten, dass anhand von praxisbezogenen Lernaufgaben auf das Lösen von Situationsaufgaben vorbereitet werden muss. Ebenso wird empfohlen, dass die Teilnehmenden sich zusätzlich zum Lehrgang praktische Arbeitskenntnisse im Weinbau aneignen.

Der DIHK-Rahmenplan wurde von Sachverständigen aus Unternehmen, der Industrie- und Handelskammern, des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands e. V. und der Sommelier-Union Deutschland e. V. entwickelt. Der Rahmenplan bildet die Grundlage für ein Curriculum. Er ist damit die Basis – nicht aber die Chronologie – für die Gestaltung von Prüfungsvorbereitungslehrgängen. Die Angaben zur Stundenverteilung sind eine Empfehlung der am Rahmenplan beteiligten Experten, jeder Bildungsträger kann selbstverständlich in Bezug auf seinen Teilnehmendenkreis die Stundenverteilung variieren, wobei die Gesamtstundenzahl nicht unterschritten werden sollte.

Deutsche Industrie- und Handelskammer

Berlin, Juni 2023

Taxonomie der Lernziele (Anwendungstaxonomie)

Die Prüfungsanforderungen des Geprüften Berufsspezialisten Sommelier (IHK) und Geprüften Berufsspezialistin Sommelière (IHK) sind in der Rechtsvorschrift handlungsorientiert formuliert. Sie sind abgeleitet von den Aufgaben, die der Geprüfte Berufsspezialist Sommelier (IHK) und die Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK) in den verschiedenen Bereichen eines Betriebes wahrzunehmen hat.

Der Rahmenplan ist eine Empfehlung für den Lehrgang, der auf die Prüfung vorbereitet. Er orientiert sich an den Vorgaben der in der Rechtsvorschrift festgelegten Prüfungsanforderungen. Er beschreibt die Qualifikationsinhalte und deren Bestandteile, die dem Lehrgangsteilnehmenden vermittelt werden sollen, damit er die Anforderungen der Prüfung erfüllen kann.

Die Anwendungstaxonomien beschreiben handlungsorientiert, wie und in welchem Umfang die Bestandteile der Qualifikationsinhalte in die Tätigkeiten des Geprüften Berufsspezialisten Sommelier (IHK) und der Geprüften Berufsspezialistin Sommelière (IHK) eingehen. Sie sind auf das Ziel hin formuliert, also den Abschluss Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK) und Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK), und beschreiben nicht den Weg dahin, also den Lehrgang und die Prüfung. Dabei werden – korrespondierend zu herkömmlichen Taxonomien – drei Ebenen unterschieden:

- **WISSEN** beschreibt den Erwerb von Kenntnissen (Daten, Fakten, Sachverhalte), die notwendig sind, um Zusammenhänge zu verstehen.
- **VERSTEHEN** beschreibt das Erkennen und Verinnerlichen von Zusammenhängen, um komplexe Aufgabenstellungen und Problemfälle einer Lösung zuführen zu können.
- **ANWENDEN** beschreibt die aus dem Verstehen der Zusammenhänge resultierende Fähigkeit zu sach- und fachgerechtem Handeln.

Die Zuordnung der Anwendungstaxonomie sieht wie folgt aus:

- **WISSEN:**
kennen, überblicken
- **VERSTEHEN:**
analysieren, begründen, bestimmen, beurteilen, erfassen, erkennen, erklären, erläutern, festlegen, gewinnen, identifizieren, strukturieren, unterscheiden, vornehmen, zuordnen
- **ANWENDEN:**
anpassen, aufbereiten, ausführen, auswählen, bearbeiten, beherrschen, beobachten, berechnen, berücksichtigen, darstellen, durchführen, einholen, einsetzen, entwickeln, erarbeiten, ermitteln, erstellen, führen, gestalten, mitgestalten, mitwirken, optimieren, planen, sicherstellen, überprüfen, umsetzen, unterstützen, verantworten, vorbereiten, wahrnehmen

Konzeption mit Stundenempfehlung

Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK)/
Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK)

Lern- und Arbeitsmethodik	10 UStd.
1. Management des Restaurantbetriebs	80 UStd.
2. Marketing	40 UStd.
3. Gäste beraten, betreuen und bewirten	80 UStd.
4. Anwenden wein- und getränk kundlicher Kenntnisse	220 UStd.
Gesamtstunden	430 UStd.