

Kwalifikacja cząstkowa na poziomie czwartym Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji

Dobieranie i podawanie wina

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: wolnorynkowe

Data włączenia do ZSK: 2023-10-18

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej

Sektorowa Rama Kwalifikacji: Turystyka

Krótką charakterystyka kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do samodzielnej pracy w zakresie dobierania i podawania wina w obiektach gastronomiczno-turystycznych oferujących wino. Posługuje się wiedzą z zakresu produkcji i rodzajów wina. Układa kartę win. Współpracuje z menedżerem lokalu w zakresie dostaw win i zarządzania magazynem. 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 serwuje je zgodnie z zasadami obsługi. W trakcie relacji z gościem wykorzystuje swoją wiedzę i umiejętności z zakresu winiarstwa oraz stosuje zasady savoir-vivre. 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 wymogów.

Informacje o kwalifikacji

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.

W razie potrzeby 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.

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.

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Certyfikat jest wydawany bezterminowo

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/wpc/ontent/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 definicje 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 doбором treści kształcenia przez poszczególne uczelnie oraz poziomem przygotowania praktycznego absolwentów.

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, zmywarę 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.

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 2023-10-06 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Dobieranie i podawanie wina< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2023-10-18 r., poz. 1126)

Data rozpoczęcia funkcjonowania kwalifikacji w ZSK

2024-11-18

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji (w godzinach)

81

Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat

Termin następnego przeglądu kwalifikacji

2033-10-18

Kod dziedziny kształcenia

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywnie

Kod PKD

56.3 - Przygotowywanie i podawanie napojów

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

14062

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Opinie na temat kwalifikacji rynkowej "Dobieranie i podawanie wina" były dość zróżnicowane, jednak opinia specjalisty potwierdziła potrzebę włączenia tej kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Powołany przez ministra właściwego ds. turystyki zespół ekspertów ds. przygotowania rekomendacji w zakresie przypisania poziomu PRK do kluczowych efektów uczenia się także pozytywnie

ocenił włączenie tej kwalifikacji do ZSK, ponieważ rynek pracy dla zawodów związanych z sektorem usług gastronomicznych, w tym sommelierów ma znaczący potencjał rozwojowy.

Efekty uczenia się

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

Zestawy efektów uczenia się

1) Wiedza o winie

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Charakteryzuje wino i proces jego powstawania

Kryteria weryfikacji:

- a. wyjaśnia definicje np. alkoholu, wina, apelacji, kwasowości, tanin fermentacji alkoholowej, garbników, kamienia winnego, winifikacji
- b. rozróżnia kształty i barwę butelek wina
- c. omawia klasyfikację win
- d. omawia etapy powstawania wina, w tym: białego, czerwonego, różowego, musującego i bezalkoholowego
- e. omawia wpływ procesów technologicznych na rodzaj wina, w tym: białe, czerwone, różowe, musujące wzmocnione, bio i bezalkoholowe
- f. omawia regiony winiarskie, w tym: Francji, Hiszpanii, Włoch, Niemiec, Węgier i Nowego Świata (np. kalifornijskie, australijskie, nowozelandzkie, RPA)
- g. charakteryzuje regiony uprawy winorośli w Polsce
- h. omawia szczepy białego wina, w tym: chardonnay, riesling, sauvignon blanc, pinot grigio, muscat, gewurztraminer
- i. omawia szczepy czerwonego wina, w tym: cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah, malbec, primitivo, tempranillo, nebbiolo

- j. wyjaśnia wpływ rocznika, beczki, terroir, zawartości cukru na jakość wina
- k. wyjaśnia wady dyskryminujące wino do spożycia m. in.: wino korkowe, oksydowane, zmaderyzowane, octowe, mętne, martwe
- l. omawia style win spokojnych i musujących

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

Kryteria weryfikacji:

- a. wyjaśnia pojęcia np. trybuszona, dekantera, dekantacji, serwety kelnerskiej
- b. omawia temperaturę podawania win
- c. omawia zasady przechowywania wina
- d. omawia zasady podawania wina białego, czerwonego, różowego, musującego oraz win specjalnych (pet-nat, ziołowe, bio i naturalne)
- e. omawia urządzenia (np. chłodziarki do win) i narzędzia (np. pompki próżniowe, coolery do przechowywania wina)
- f. omawia karafki do wina przeznaczone do użytku w restauracji
- g. omawia kieliszki do podawania wina, w tym: do stołowego wina białego i czerwonego, musującego, deserowego

3. Omawia zasady dobierania win do potraw

Kryteria weryfikacji:

- a. wyjaśnia pojęcie równowagi w doborze win do potraw
- b. wyjaśnia pojęcie fizjologii smaku wina
- c. dobiera typy win białych do potraw
- d. dobiera typy win czerwonych do potraw
- e. dobiera typy win deserowych do potraw
- f. dobiera wina na aperitif i digestif

2) Praca z winem w gastronomii

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Przygotowuje stanowisko pracy

Kryteria weryfikacji:

- a. ustawia kieliszki do podawania wina
- b. dobiera wina z karty win do potraw
- c. pozyskuje informacje z etykiety na butelce, w tym: rodzaj i rocznik wina, szczep, region pochodzenia
- d. dobiera narzędzia pracy kelnera/sommelier, w tym trybuszon, cooler, pompkę próżniową, koszyk do wina, drop-stop ("niekapka")
- e. dba o utrzymanie czystości naczyń i urządzeń
- f. stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz bezpieczeństwa wina (HACCP)

g. przestrzega przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska

2. Serwuje wina zgodnie z zasadami podawania wina

Kryteria weryfikacji:

- a. poleca gościowi wino z karty win adekwatnie do dań i preferencji gościa
- b. stosuje zasady obsługi gości zgodnie z zasadami savoir-vivre, zasadami bezpieczeństwa i przepisami prawa
- c. proponuje wina na aperitif i digestif
- d. podaje gościowi wino białe (w tym prezentuje butelkę, odkorkowuje, nalewa, umieszcza w coolerze)
- e. podaje gościowi wino czerwone (w tym prezentuje butelkę, odkorkowuje, dekantuje, nalewa, stawia butelkę na stole)
- f. uzupełnia kieliszki
- g. zabezpiecza otwartą butelkę

3. Współpracuje z menedżerem lokalu w zakresie dostaw win i zarządzania magazynem

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje kartę win
- b. przygotowuje zamówienie win adekwatne do specyfiki zakładu gastronomicznego lub lokalu rozrywkowego
- c. sprawdza dostawę win (m.in. zgodność z zamówieniem, stan butelek, etykiet, banderol)
- d. rozpakowuje dostawę win
- e. magazynuje wino zgodnie z zasadami przechowywania danego rodzaju wina, w tym zapewnia oraz utrzymanie odpowiedniej temperatury i wilgotności oraz czasu składowania

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

- | | |
|---|-------------------------------|
| # | Instytucje certyfikujące (IC) |
| 1 | ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. |

Instytucje
walidujące

Wnioskodawca:

Zofia Leś UNLIMITED

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Sportu i Turystyki