

Reglement über das Seminar und die Prüfung zum Schweizer Spirituosen-Sommelier®

ZUSAMMENARBEIT UND TRÄGERSCHAFT

GastroSuisse bildet die gesamtschweizerische Trägerschaft für das Seminar sowie die Prüfung.

SEMINARTAGE, ZIELE, INHALTE

Die nachfolgenden Seminarziele und Inhalte werden innerhalb von 7 Tagen unterrichtet.

Die Welt der Spirituosen

Sie

- gewinnen einen Überblick über die Welt der Spirituosen
- unterscheiden die Spirituosenqualität in die Stufen Basis, Gehoben, Premium
- degustieren systematisch und nach internationalem Standard
- erfahren die Geschmacksvielfalt der Spirituosen in umfangreichen Degustationen

Inhalte

- Geschichte, Herkunft und Produktionsmethoden von:
 - Wodka, Gin und Rum/Rhum
 - Weinbrände der ganzen Welt mit Schwerpunkt Frankreich
 - Whisky der ganzen Welt mit Schwerpunkt Schottland
 - Tequila und Liköre
 - Obstbrände
- Einführung in die Degustationsmethode nach WSET®
- Lokale und globale Märkte von Spirituosen
- Degustation aus verschiedenen Glasformen
- Aromatisierte Spirituosen
- Degustationen

Dauer: 2 Tage

Aktiver Verkauf von Spirituosen

Sie

- übernehmen die Rolle eines kompetenten Schweizer Spirituosen-Sommeliers
- verkaufen Spirituosen kompetent, attraktiv und dem Konzept des Betriebes angepasst

Inhalte

- Die Rolle des Schweizer Spirituosen-Sommeliers
- Gästetypen und deren Bedürfnisse
- Alkoholgesetz im Umgang mit verschiedenen Gästegruppen
- Das Verkaufsgespräch
- Angebotsplanung mit passender Spirituosenkarte und Preiskalkulation

Dauer: 1 Tag

Food Pairing: Essen, Zigarren und Spirituosen

Sie

- geben interessante Empfehlungen zu Speisen und Spirituosen ab
- servieren Zigarren professionell und können eine passende Spirituose dazu empfehlen

Inhalt

- Grundlagen der Sensorik für Speisen- und Spirituosenkombinationen
- Kombinationen von Speisen und Spirituosen
- Herkunft und Herstellung von Zigarren
- Kombinationen von Zigarren und Spirituosen

Dauer: 1 Tag

Umgang mit Spirituosen an der Bar

Sie

- kennen die Arbeiten an der Bar und stellen die diversen Drinks professionell her

Inhalte

- Bargeschichte und Kultur
- Gläserkunde und Barutensilien
- Einkauf von Spirituosen
- Drinkgruppen
- Freepouring
- Mixen, shaken, rühren, die praktische Arbeit an der Bar

Dauer: 1 Tag

Herstellung von Spirituosen

Sie

- können die Produktion von Spirituosen beschreiben und erklären

Inhalte

- Das Einmaischen
- Die Destillation
- Lagerung und Abfüllung
- Das Brennen: Vor-, Mittel- und Nachlauf
- Die Reduktion
- Praktisches Arbeiten
- Degustation

Dauer: 1 Tag

Schweizer Spirituosen-Vielfalt

Sie

- erarbeiten sich eine Übersicht über den Schweizer Spirituosen Markt
- kennen die Gruppen der Spirituosen und Edelbrände in der Schweiz
- degustieren Schweizer Spirituosen

Inhalt

- Spirituosen Landschaft Schweiz
- Gesetzliche Vorgaben
- Degustation Schweizer Spirituosen

Dauer: 1 Tag

ZIELGRUPPEN

- Barfachleute, Chef de Bar und Mitarbeitende der Bar
- Geschäftsführer, Kadermitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie
- Restaurationsfachleute, Restaurantleiter
- Mitarbeiter von Getränkebetrieben
- Personen, die sich für das Thema Spirituosen interessieren

REFERENTEN

Referentinnen und Referenten des **Schweizer Spirituosen-Sommelier®** erfüllen folgende Anforderungskriterien:

- Abschluss WSET® Level 2, Award in Spirits
- Hauptberufliche Tätigkeit in dem von ihm vermittelten Fach

Ausnahmen sind dem Entscheid der Trägerschaft vorbehalten.

PREIS

Mitglied GastroSuisse
bzw. Teilnehmende, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten CHF 2'100

Nicht-Mitglied
bzw. Teilnehmende, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten CHF 2'800

Im Preis inbegriffen sind folgende Leistungen:

- 8 Tage Seminar inklusive Prüfung
- Komplette Seminardokumentation mit Fachbuch
- Kaffeepausenverpflegung und Mineralwasser beim Seminar
- Umfangreiche Degustation von hochklassigen Spirituosen
- Registrierung bei WSET® in London
- Zertifikat und Pin

PRÜFUNG UND PRÜFUNGSEINHEITEN

Zur Prüfung zugelassen ist jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer, der mindestens 80% der Seminartage des Spezialistenseminars **Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®** absolviert hat.

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer legt alle drei der folgenden Prüfungseinheiten ab:

1) Schriftliche Prüfung WSET® Level 2, Award in Spirits, 60 Minuten

50 Multiple-Choice-Fragen

Die Note der schriftlichen Prüfung wird nach dem System von WSET® ausgestellt.

2) Degustation, 20 Minuten

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer erhält zwei verschiedene Spirituosen serviert und hat die Aufgabe, anhand des ihm bekannten Degustationsblattes die Spirituosen zu beurteilen und zu beschreiben.

Die Note der Degustation wird einfach gewichtet.

3) Mündliche Prüfung, 35 Minuten

Während dem Seminar erhält jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer den Auftrag, eine Spirituosenkarte für ein vorgegebendes Gastronomiekonzept auszuarbeiten.

In der Prüfung werden Fragen in Bezug auf Preiskalkulation, Auswahl der Spirituosen und Verkaufsmöglichkeiten gestellt. Zudem wird dem Kandidaten eine Spirituose und/oder ein Glas gereicht, das er vorstellen und beratend erklären wird.

Die Note der mündlichen Prüfung wird doppelt gewichtet.

NOTEN

Die zwei Prüfungseinheiten der sensorischen und mündlichen Prüfung werden mit einer Note zwischen 6 und 1 bewertet. Halbe Noten sind zulässig. Die Abschlussnote wird auf einen Zehntel ausgerechnet.

- 6.0 sehr gut
- 5.5 gut bis sehr gut
- 5.0 gut
- 4.5 genügend bis gut
- 4.0 genügend
- 3.5 ungenügend
- 3.0 ungenügend
- 2.0 sehr schwach
- 1.0 nicht beurteilbar

Die schriftliche Prüfung WSET® Level 2, Award in Spirits, wird mit folgenden Resultaten bewertet:

- Pass with Distinction = Sehr gut bestanden, entspricht einer Note 6.0
- Pass with Merit = Gut bestanden, entspricht einer Note 5.0
- Pass = Bestanden, entspricht einer Note 4.0
- Fail = Nicht bestanden, entspricht einer Note 3.0
- Fail Unclassified = Nicht bestanden, entspricht einer Note 2.0 und weniger

AUSSCHLUSS

Teilnehmerinnen oder Teilnehmer werden von den Prüfungen ausgeschlossen, wenn sie:

- unzulässige Hilfsmittel verwenden
- die Prüfungsdisziplin verletzen
- die Experten zu täuschen versuchen

LEGASTHENIE UND DEREN HANDHABUNG

Für Teilnehmende mit einer nachgewiesenen Legasthenie besteht Anspruch auf spezielle Anpassung bei der Ausgestaltung der Prüfung. Dabei werden formale Anpassungen vorgenommen. Der Teilnehmende hat in diesem Fall einen schriftlichen Nachweis über die Legasthenie einzureichen (Gutachten einer anerkannten Fachstelle oder eines Arztes). Bei Begabungsdefiziten, mangelnden Deutschkenntnissen oder Prüfungsängsten werden keine Ausgleichsmassnahmen gewährt.

- Bei den schriftlichen Prüfungen wird ein Zeitzuschlag von 30% gewährt, im Anschluss hat der Teilnehmende die Möglichkeit, dem Experten Fragen zu stellen.
- Die mündlichen Prüfungen bleiben unverändert.

EXPERTEN

Die Referentinnen und Referenten des Seminars sind Experten der Prüfungen. Ausnahmen sind dem Entscheid der Trägerschaft vorbehalten.

BEDINGUNGEN ZUM BESTEHEN DER PRÜFUNG

Die Prüfung gilt als bestanden, wenn

- 1) die schriftliche Prüfung WSET® Level 2, Award in Spirits, bestanden wurde (Minimum pass).
- 2) der Durchschnitt der sensorischen und mündlichen Prüfung nicht unter der Note 4.0 liegt.
- 3) die Einzelnoten der sensorischen und mündlichen Prüfung nicht unter der Note 3.0 liegen.

Bei erfolgreichem Abschluss erhält der Kandidat oder die Kandidatin folgende Zertifikate:

- Spirituosen-Sommelier (männliche Form)
- Spirituosen-Sommelière (weibliche Form)
- WSET® Level 2, Award in Spirits

Besteht der Kandidat die schriftliche Prüfung, fällt jedoch bei der sensorischen und mündlichen Prüfung durch, so erhält er das Zertifikat von WSET®, jedoch kein Zertifikat Spirituosen-Sommelier.

Besteht der Kandidat die sensorische und mündliche Prüfung, fällt jedoch bei der WSET® Prüfung durch, so erhält er einen Notenausweis für alle Prüfungen.

Die Kandidatin oder der Kandidat hat keinen Anspruch auf die Aushändigung der Prüfungsunterlagen.

Kandidatinnen oder Kandidaten, welche die Prüfung nicht bestanden haben, haben das Recht, über die sensorische und mündliche Prüfung informiert zu werden. Dies erfolgt nach einer Terminvereinbarung mit dem Seminarverantwortlichen.

Die Einsicht der schriftlichen Prüfung ist nach dem Reglement von Wine & Spirit Education Trust London (WSET®) nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

PRÜFUNGSAUFSICHT

Die Verantwortung für die Prüfungsorganisation und -aufsicht übernimmt GastroSuisse in Zusammenarbeit mit dem Lizenznehmer von WSET®.

PRÜFUNGSAKTEN

Die Prüfungsakten werden fünf Jahre lang von GastroSuisse aufbewahrt. Sie sind Dritten nicht zugänglich.

WIEDERHOLUNG DER PRÜFUNG

Kandidatinnen oder Kandidaten, welche die Prüfung nicht bestanden haben, können die Prüfung jedes Jahr an den offiziell ausgeschriebenen Prüfungsterminen wiederholen. Die nicht bestandenenen Prüfungseinheiten müssen dabei repetiert werden.

Der Repetentin oder dem Repetenten wird folgende Prüfungsgebühr in Rechnung gestellt:

Mitglied GastroSuisse CHF 290

Nicht-Mitglied GastroSuisse CHF 390

Darin inbegriffen sind folgende Leistungen:

- Die Wiederholung der Prüfung
- Kaffeepausenverpflegung und Mineralwasser während der Prüfung
- Neue Anmeldung in London bei Wine and Spirit Education Trust®
- Zertifikat WSET® Level 2, Award in Spirits mit Pin
- Zertifikat Spirituosen-Sommelier mit Pin

Zürich, Juni 2020

GastroSuisse



Daniel C. Jung, stv. Direktor
Leiter Berufsbildung und Dienstleistungen



Zita Langenstein
Leiterin Weiterbildung