

Reglement über das Seminar und die Prüfung zum Schweizer Wasser-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 4 Tagen unterrichtet.

Grundlagen der Sensorik für Wasser und Mineralwasser

Sie

- lernen Wasser zu degustieren, können relevante Mineralstoffe beschreiben und degustieren nationale und internationale Mineralwasser

Inhalte

- Der Geschmack von Mineralwasser
- Relevante Mineralstoffe beschreiben
- Geschmackliche Ausprägung in verschiedenen Mineralwässern
- Haptische Wahrnehmung in Mineralwasser
- Sensorische Vielfalt
- Internationale Wasser
- Degustation

Dauer: 1 Tag

Schweizer Wasser-Vielfalt

Sie

- entdecken die Schweizer Wasser-Vielfalt, verstehen die rechtlichen Grundlagen rund um Wasser und können die Bedeutung von Mineralwasser für die Gesundheit nachvollziehen

Inhalte

- Die Schweizer Mineralwasser-Vielfalt
- Rechtliche Grundlagen
- Hydrologie, Brunnenbau, Terroir
- Betriebsbesichtigung Mineralquelle
- Bedeutung des Trinkens
- Mineralstoffe und Ernährungsphysiologie
- Degustation

Dauer: 1 Tag

Pairing mit Mineralwasser

Sie

- lernen Mineralwasser mit Wein, Bier und Spirituosen zu kombinieren und degustieren verschiedene Kombinationen

Inhalt

- Generelles zu Pairing mit Wasser und Mineralwasser
- Mineralien und deren Auswirkungen auf Wein, Schaumwein usw.
- Pairing Mineralwasser mit Weiss- und Schaumwein
- Pairing mit Rotwein
- Pairing mit Spirituosen
- Pairing mit Bier
- Luxuswässer

Dauer: 1 Tag

Service und Verkauf von alkoholfreien Getränken

Sie

- entdecken die attraktive Welt von Mineralwasser und alkoholfreien Getränken, servieren diese attraktiv und verkaufen aktiv und kompetent

Inhalte

- Die Getränkekarte mit alkoholfreien Angeboten
- Aktiver Verkauf von Wasser und Mineralwasser
- Service von alkoholfreien Getränken
- Ohne ist das neue Mit. Trends im Bereich der alkoholfreien Getränke.

Dauer: 1 Tag

ZIELGRUPPEN

- Geschäftsführer, Kadermitarbeitende aus Hotellerie und Gastronomie
- Restaurationsfachleute, Restaurantleiter
- Mitarbeiter von Getränkebetrieben und Quellen
- Personen, die sich für das Thema Wasser interessieren

REFERENTEN

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

- Hauptberufliche Tätigkeit im vermittelten Fach

Ausnahmen sind dem Entscheid der Trägerschaft vorbehalten.

PREIS

Mitglied GastroSuisse oder Verband
Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten
bzw. Teilnehmende, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten CHF 1'200

Nicht-Mitglied
bzw. Teilnehmende, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten CHF 1'600

Im Preis inbegriffen sind folgende Leistungen:

- 5 Tage Seminar inklusive Prüfungen
- Komplette Seminardokumentation
- Kaffeepausenverpflegung während dem Seminar
- Umfangreiche Degustationen
- Zertifikat und Pin Schweizer Wasser-Sommelier®

PRÜFUNG UND PRÜFUNGSEINHEITEN

Zur Prüfung zugelassen ist jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer, der mindestens 80% der Seminartage des Spezialistenseminars **Der Schweizer Wasser-Sommelier®** absolviert hat. Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer legt alle drei der folgenden Prüfungseinheiten ab.

1) **Schriftliche Prüfung, 60 Minuten**

28 Multiple-Choice-Fragen

Die Note der schriftlichen Prüfung wird doppelt gewichtet.

2) **Sensorische Prüfung, 30 Minuten**

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

Die Note der sensorischen Prüfung wird einfach gewichtet.

3) **Mündliche Prüfung, 60 Minuten**

Während der Prüfung erhält jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer eine Getränkekarte.

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

Die Note der mündlichen Prüfung wird doppelt gewichtet.

NOTEN

Die Prüfungseinheiten 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

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) der Durchschnitt der Prüfungen nicht unter der Note 4.0 liegt.
- 2) die Einzelnoten der Prüfungen nicht unter der Note 3.0 liegen.

Bei erfolgreichem Abschluss erhält der Kandidat oder die Kandidatin folgendes Zertifikat:

- Wasser-Sommelier (männliche Form)
- Wasser-Sommelière (weibliche Form)

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 nicht bestandenen Prüfungseinheiten informiert zu werden. Dies erfolgt nach einer Terminvereinbarung mit dem Seminarverantwortlichen.

PRÜFUNGSAUFSICHT

Die Verantwortung für die Prüfungsorganisation und -aufsicht übernimmt GastroSuisse.

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 bestandenen Prüfungseinheiten müssen dabei repetiert werden.

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

| | |
|---|---------|
| Mitglied GastroSuisse oder Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten | CHF 290 |
| Nicht-Mitglied GastroSuisse | CHF 390 |

Darin inbegriffen sind folgende Leistungen:

- Die Wiederholung der Prüfung
- Kaffeepausenverpflegung und Mineralwasser während der Prüfung
- Zertifikat Wasser-Sommelier® mit Pin

Zürich, März 2020

GastroSuisse



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



Zita Langenstein
Leiterin Weiterbildung