# Sommelier vinný nebo pivní

Sommelier vinný nebo pivní nabízí a servíruje vína nebo piva, pečuje a dbá o jejich správné uskladnění a je odborníkem na vhodné kombinace nápojů a pokrmů.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Pohostinství a cestovní ruch |
| **Odborný podsměr:** | pohostinství |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| **Alternativní názvy:** | Degustátor, Sklepmistr, Sládek, Vinný sommelier, Pivní sommelier, Wine sommelier, Weinsommelier, Sommelier von Bier, Sommelier of beer |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Péče o vybavení baru, restaurace nebo specializovaného obchodu.
* Volba vhodného uložení, skladování vína nebo piva a dalších nápojů.
* Péče o sklo, karafy a další pomůcky.
* Servírování vína nebo piva a dalších nápojů.
* Tvorba vinného nebo pivního lístku.
* Nabízení a prezentace vín nebo piv.
* Obsluha hostů a přijímání objednávek.
* Navrhování vhodných kombinací nápojů a pokrmů.

## CZ-ISCO

* Ochutnávači, degustátoři
* Ochutnávači, degustátoři a kontroloři kvality potravin a nápojů a příbuzní pracovníci

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2024

#### Ochutnávači, degustátoři a kontroloři kvality potravin a nápojů a příbuzní pracovníci (CZ-ISCO 7515)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Mzdová sféra** | | | **Platová sféra** | | |
| **Kraj** | **Od** | **Medián** | **Do** | **Od** | **Medián** | **Do** |
| Hlavní město Praha | 38 171 Kč | 50 265 Kč | 100 144 Kč |  |  |  |
| Středočeský kraj | 32 683 Kč | 44 722 Kč | 72 620 Kč |  |  |  |
| Plzeňský kraj | 39 019 Kč | 52 525 Kč | 63 540 Kč |  |  |  |
| Moravskoslezský kraj | 23 920 Kč | 42 535 Kč | 59 257 Kč |  |  |  |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2024 celkem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Medián za ČR celkem** | |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 7515 | Ochutnávači, degustátoři a kontroloři kvality potravin a nápojů a příbuzní pracovníci | - | 38 504 Kč |

## ESCO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód podskupiny** | **Název podskupiny v ESCO** | **URL - podskupiny v ESCO** |
| 7515 | Ochutnávači, degustátoři a kontroloři jakosti potravin a nápojů | http://data.europa.eu/esco/isco/C7515 |

## Pracovní podmínky

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Pracovní doba, směnnost | x | x |  |  |
| Zátěž teplem | x |  |  |  |
| Zátěž chladem | x |  |  |  |
| Zátěž hlukem | x |  |  |  |
| Zátěž vibracemi | x |  |  |  |
| Zátěž prachem | x |  |  |  |
| Zátěž chemickými látkami | x |  |  |  |
| Zátěž invazivními alergeny | x |  |  |  |
| Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění | x |  |  |  |
| Zátěž ionizujícím zářením | x |  |  |  |
| Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů | x |  |  |  |
| Zraková zátěž | x |  |  |  |
| Celková fyzická zátěž | x |  |  |  |
| Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny) | x |  |  |  |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin | x |  |  |  |
| Lokální zátěž jemné motoriky | x |  |  |  |
| Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru | x |  |  |  |
| Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách | x |  |  |  |
| Práce ve výškách | x |  |  |  |
| Duševní zátěž | x |  |  |  |
| Zvýšené riziko úrazu pracovníka | x |  |  |  |
| Zvýšené riziko obecného ohrožení | x |  |  |  |

*Legenda:*

* *1. Stupeň zátěže (minimální zdravotní riziko) - Faktor se při výkonu práce nevyskytuje nebo je zátěž faktorem minimální, vliv faktoru je ze zdravotního hlediska nevýznamný.*
* *2. Stupeň zátěže (únosná míra zdravotního rizika) - Ze zdravotního hlediska je míra zátěže faktorem únosná, nepřekračuje limity stanovené předpisy, vliv faktoru je akceptovatelný pro zdravého člověka.*
* *3. Stupeň zátěže (významná míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže překračuje stanovené limitní hodnoty expozice (zátěže), na pracovištích je nutná realizace náhradních technických a organizačních opatření, nelze vyloučit negativní vliv na zdraví pracovníků.*
* *4. Stupeň zátěže (vysoká míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže vysoce překračuje stanovené limitní hodnoty expozice, na pracovištích musí být dodržován soubor preventivních opatření, častěji dochází k poškození zdraví.*

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru číšník, servírka | 6553H |
| KKOV | Střední vzdělání s maturitní zkouškou (bez vyučení) v oboru gastronomie | 6541M |
| AKSO | Gastronomické služby | 6541L503 |
| RVP | Kuchař - číšník | 65-51-H/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru sladovník, pivovarník, pivovarnické práce | 2957H |
| KKOV | Sladovník-pivovarník | 2957H002 |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Sommelier/sommelierka (65-010-H)
* Obchodní sládek/sládková (65-037-M)

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| h31.B.1014 | Nakládání s inventářem | 3 | Nutné |
| h32.C.1020 | Poskytnutí pomoci při výběru z vinného nebo pivního lístku | 3 | Nutné |
| h32.A.6002 | Ošetřování a skladování nápojů | 3 | Nutné |
| h31.A.6310 | Příprava a podávání nápojů | 3 | Nutné |
| h32.D.7023 | Příprava a tvorba vinného nebo pivního lístku | 3 | Nutné |
| h32.A.3031 | Příprava teplých nápojů | 2 | Nutné |
| h32.A.6093 | Podávání nápojů hostům | 2 | Nutné |
| h32.D.3023 | Degustace vína nebo piva | 3 | Nutné |
| h32.D.7024 | Párování jídla s vhodným druhem nápoje | 3 | Nutné |
| c12.C.3052 | Prezentace druhů a vlastností vína nebo piva | 3 | Nutné |
| h32.A.5002 | Ruční mytí nádobí | 3 | Výhodné |
| h32.C.2011 | Vyřizování objednávek hostů | 3 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Odborné znalosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| c12.\_.0024 | zásady a postupy hodnocení vína nebo piva | 3 | Nutné |
| c12.\_.0025 | klasifikace a označení vína nebo piva | 3 | Nutné |
| c12.\_.0026 | druhy a vlastnosti vína nebo piva | 3 | Nutné |
| e15.\_.0037 | suroviny na výrobu vína nebo piva | 3 | Nutné |
| e15.\_.0036 | princip výroby vína nebo piva | 3 | Nutné |
| e15.\_.0038 | skladování a ošetřování vína nebo piva | 3 | Nutné |
| h32.\_.0031 | stolničení, servírování jídel, zásady obsluhy hostů | 3 | Výhodné |
| l24.\_.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 3 | Nutné |
| h32.\_.0001 | provoz restaurací, vináren a dalších zařízení veřejného stravování, související předpisy | 3 | Výhodné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Obecné dovednosti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-3** |
| b01 | Počítačová způsobilost | 1 |
| b02 | Způsobilost k řízení osobního automobilu | 0 |
| b03 | Numerická způsobilost | 2 |
| b04 | Ekonomické povědomí | 0 |
| b05 | Právní povědomí | 0 |
| b06 | Jazyková způsobilost v češtině | 3 |
| b07 | Jazyková způsobilost v angličtině | 2 |
| b08 | Jazyková způsobilost v dalším cizím jazyce | 1 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c10\_manualu.pdf*

### Digitální kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-4** |
| 1.1 | Prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu | 2 |
| 5.2 | Identifikace potřeb a výběr vhodných technologií | 2 |
| 5.1 | Řešení technických problémů | 2 |
| 4.4 | Ochrana životního prostředí | 1 |
| 4.3 | Ochrana zdraví a duševní pohody | 1 |
| 4.2 | Ochrana osobních dat a soukromí | 1 |
| 4.1 | Ochrana zařízení | 1 |
| 3.3 | Autorská práva a licence | 1 |
| 3.2 | Integrace a přepracování digitálního obsahu | 1 |
| 3.1 | Tvorba digitálního obsahu | 1 |
| 2.4 | Netiketa | 1 |
| 2.3 | Spolupráce prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.2 | Sdílení prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.1 | Interakce prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 1.3 | Správa dat, informací a digitálního obsahu | 1 |
| 1.2 | Hodnocení dat, informací a digitálního obsahu | 2 |
| 5.4 | Identifikace nedostatků v digitálních kompetencích | 2 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c15\_manualu.pdf*

### Měkké kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-5** |
| 2.1 | Kompetence k efektivní komunikaci | 3 |
| 2.3 | Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb | 3 |
| 4.1 | Kompetence k aktivnímu přístupu | 3 |
| 3.3 | Kompetence k objevování a orientaci v informacích | 3 |
| 2.4 | Kompetence k ovlivňování a rozvíjení ostatních | 3 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c9\_manualu.pdf*

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání / specializace povolání.

* Onemocnění oběhové soustavy
* Závažná onemocnění dýchacích cest a plic
* Závažná degenerativní a zánětlivá onemocnění pohybového systému

### Onemocnění vylučující výkon povolání / specializace povolání.e

* Záchvatovité a kolapsové stavy
* Onemocnění pohybového a nervového systému, omezující jemnou motoriku, koordinaci pohybů a svalovou sílu

*Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu této pozice je možné pouze po konzultaci s lékařem.*