

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

INFORMACJA O ZAWODZIE

Sommelier

(513203)



Barmani

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej rozpowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

INFORMACJA O ZAWODZIE

Sommelier

(513203)

Barmani

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

Publikacja opracowana w ramach projektu **Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.4 Modernizacja publicznych i niepublicznych służb zatrudnienia oraz lepsze dostosowanie ich do potrzeb rynku pracy

PROJEKT NR: POWR.02.04.00-00-0060/16-00

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

- DORADCA Consultants Ltd Sp. z o.o., Gdynia
- Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom
- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych, Warszawa
- Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
- PBS Sp. z o.o., Sopot

INFORMACJA O ZAWODZIE

Sommelier (513203)

© Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy, Warszawa 2018

Kopiowanie i rozpowszechnianie w całości lub w części dozwolone wyłącznie za podaniem źródła.

ISBN 978-83-7789-495-8 [486]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): <https://pixabay.com/pl/photos/wina-czerwonego-wina-karafki-2834916>
[dostęp: 31.10.2018].



SPIS TREŚCI

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU	3
1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności).....	3
1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu.....	3
1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD	3
1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący.....	3
2. OPIS ZAWODU.....	4
2.1. Synteza zawodu.....	4
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania	4
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy).....	5
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne.....	6
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie.....	8
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji	9
2.7. Zawody pokrewne	9
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	10
3.1. Zadania zawodowe	10
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Serwowanie wina i innych napojów zgodnie ze standardami oraz indywidualnymi oczekiwaniami gościa	10
3.3. Kompetencje społeczne.....	11
3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.....	12
3.5. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów kwalifikacji Polskiej Ramy Kwalifikacji/Sektorowej Ramy Kwalifikacji	12
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO	12
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	12
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.....	13
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	15
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.....	15
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	16
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	16
7. SŁOWNIK POJĘĆ	18
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	18
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	20

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)

Sommelier 513203

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Doradca win.
- Ekspert od win.
- Kelner od win.
- Kelner-sommelier.
- Znawca win.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 5132 Bartenders.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja I – Działalność związana z zakwaterowaniem i usługami gastronomicznymi.

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:

- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz źródeł internetowych,
- wyników badań i analiz prowadzonych w projekcie PO KL (2011-2013) „Rozwijanie zbioru krajowych standardów kompetencji zawodowych wymaganych przez pracodawców”,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Portalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspertki:

- Agnieszka Hajbos – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica, Parczew.
- Katarzyna Mirkowska – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Magdalena Szpak-Marek – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Aleksander Wiśniewski – Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, Gdańsk.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Małgorzata Domańska-Plichta – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Magdalena Jackman – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Ryszard Pierńkowski – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Sebastian Stefański – PBS sp. z o.o., Sopot.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Daria Świsulska – PBS sp. z o.o., Sopot.

Recenzenci:

- Agata Giejbo – Zespół Placówek Oświatowych w Słupsku, Słupsk.
- Iwona Wojna – Ekspert niezależny, Mrzezino.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Katarzyna Bieńkowska – Office Bistro Group, Gdańsk.
- Ewa Szymańska – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. S. Staszica, Kłanino.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2018 r.

WAŻNE:

W tekście opisu informacji o zawodzie występują podkreślenia wybranych określeń wraz z indeksem górnym, który wskazuje numer definicji w słowniku branżowym w punkcie 7.2.

2. OPIS ZAWODU

2.1. Synteza zawodu

Sommelier zajmuje się dobieraniem gatunków win do serwowanych potraw, doradzaniem klientowi w wyborze wina oraz jego serwowaniem, a także buduje kartę win, zarządza jego zakupami i magazynowaniem. Może także prowadzić szkolenia połączone z degustacją³ win.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Sommelier jest zawodem o charakterze usługowym.

Celem jego pracy jest umiejętne doradzanie klientom wyboru odpowiedniego gatunku alkoholu, z uwzględnieniem zamówionej potrawy, okoliczności oraz gustu klienta. Do tego niezbędna jest m.in. wiedza o winie (enologia⁸), o sposobach jego degustacji i serwowania.

Sommelier potrafi odczytywać zawartość etykiety⁹ wina, a na podstawie barwy, zapachu²⁰, smaku¹⁸, posmaku¹⁵, aromatu, określa pochodzenie, gatunek wina¹⁰, rocznik trunku¹⁷ oraz jego dojrzałość i przydatność do spożycia.

Swoją szeroką wiedzę nie tylko o winie i kulinariach, ale też o innych alkoholach, koktajlach i napojach bezalkoholowych (kawie, herbacie, wodzie mineralnej) wykorzystuje, budując kartę win dostosowaną do rodzaju podawanych w lokalu potraw.

Sommelier selekcjonuje i serwuje klientom wina i inne alkohole (np. cydr²), wody gastronomiczne oraz cygara. Przed podaniem klientowi trunku, prezentuje go i opowiada ciekawostki o kraju pochodzenia, regionie, winnicy i historii konkretnego wina. Otwiera i podaje wina w odpowiednich kieliszkach i w odpowiedniej temperaturze¹⁹.

W zawodzie sommelier istotne jest przestrzeganie zasad przechowywania wina w odpowiednich warunkach, przestrzeganie norm jakościowych (w tym oceny organoleptycznej¹²) oraz śledzenie trendów w dziedzinie winiarstwa.

Sommelier może także odpowiadać za prowadzenie ewidencji win oraz negocjacji z dostawcami.

Sommelier z dużym doświadczeniem zawodowym może prowadzić szkolenia, połączone z degustacją trunku. W trakcie szkoleń uczestnicy uczą się m.in. prowadzenia analizy konsystencji, smaku, zapachu, odcienia wina¹³ i pawiego ogona¹⁴. W praktyce zakres jego zadań często łączony jest z obowiązkami kelnera lub barmana.

Sposoby wykonywania pracy

Sommelier wykonuje prace ręcznie, z zastosowaniem właściwych narzędzi. Jego praca polega m.in. na:

- tworzeniu karty win dostosowanej do rodzaju podawanych potraw w lokalu,
- doradzaniu klientom przy wyborze wina,
- opowiadaniu z pasją o winie i wszystkim, co wina dotyczy,
- prezentowaniu i otwieraniu butelki z winem,
- stosowaniu techniki dekantacji win⁴,
- dobieraniu odpowiedniego szkła do serwowanego wina,
- prowadzeniu degustacji i określaniu jakości wina,
- selekcjonowaniu dostarczonego wina,
- serwowaniu wina, innych alkoholi i napojów bezalkoholowych oraz wody,
- dbaniu o sprzęt wykorzystywany do podawania wina,
- nadzorowaniu przechowywanego towaru i odpowiednim magazynowaniu,
- uzupełnianiu zapasów magazynowych,
- wypełnianiu dokumentacji wewnętrznej,
- obsłudze kasy fiskalnej,
- dbaniu o dobry wizerunek lokalu.

Ponadto w swojej pracy sommelier uwzględnia wymagania związane z aspektami sanitarno-higienicznymi, zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, zasadami ochrony przeciwpożarowej, zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (Good Hygienic Practice – GHP)⁶, zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (Good Manufacturing Practice – GMP)⁷, zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP)¹, instrukcjami stanowiskowymi i procedurami wewnątrzlokalowymi.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2. Kompetencja zawodowa.

2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)

Warunki pracy

Sommelier swoją pracę wykonuje głównie w pomieszczeniach zamkniętych (w sali restauracyjnej, w winiarni). W sezonie letnim może pracować na wolnym powietrzu, np. obsługując gości na różnego rodzaju imprezach plenerowych, bądź w ogródkach restauracyjnych.

Pomieszczenia, gdzie wykonywana jest praca, posiadają zazwyczaj oświetlenie dzienne i sztuczne oraz klimatyzację. Praca wykonywana jest w pozycji stojącej oraz związana jest z przemieszczaniem i przenoszeniem wyselekcjonowanych butelek z napojami alkoholowymi z miejsca ich przechowywania do klienta.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie.

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Sommelier w działalności zawodowej wykorzystuje specjalistyczne akcesoria winiarskie, w tym m.in.:

- korkociąg, trybuszon,
- kieliszki do wina,
- dekanter⁵, czyli szklaną karafkę,
- nalewak napowietrzający,
- pompkę próżniową,

- chłodziarkę,
- kasę fiskalną, terminal płatniczy.

Organizacja pracy

Sommelier może wykonywać pracę indywidualnie, obsługując gości przy stoliku lub w zespole. Duże znaczenie w zawodzie ma zdolność współpracy w zespole, czyli organizacja współpracy z kelnerami i kuchnią (dobieranie win pod przygotowywane menu, czy też podawanie odpowiednich alkoholi w czasie przebywania gości w lokalu). Kontakty z ludźmi są dość intensywne i sprowadzają się do ustalenia potrzeb, przyjęcia zamówienia od gościa w restauracji oraz zamawiania i przyjmowania dostarczonego towaru od dostawców.

Sommelier pracuje systemie jedno- lub dwuzmianowym, w wymiarze 8 godzin dziennie. Pracuje także w soboty i niedziele, a największe natężenie obowiązków (tj. szczytowy popyt na wino ze strony gości w restauracjach) występuje w godzinach popołudniowych oraz w weekendy.

Osoby pracujące w zawodzie sommelier często wykonują obowiązki przypisane do innych zawodów, w tym przede wszystkim barmana oraz kelnera.

Sommelier pracę wykonuje pod nadzorem kierownika zmiany (w większych lokalach) lub bezpośrednio właściciela restauracji.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Sommelier w trakcie wykonywania pracy może być narażony m.in. na:

- chorobę alkoholową (spożywanie znacznych ilości wina i innych alkoholi),
- skaleczenia dłoni szkłem (stłuczone kieliszki, butelki),
- nadmierny hałas,
- uszkodzenia kręgosłupa, stawów kolanowych, żylaki wynikające z długotrwałego przebywania w pozycji stojącej,
- oddziaływanie stresu związanego z obsługą klientów,
- niedogodności związane z pracą w godzinach nocnych.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **sommelier** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- sprawność narządu wzroku,
- sprawność zmysłu węchu,
- sprawność zmysłu smaku,
- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność narządu słuchu,
- sprawność układu krążenia,
- sprawność układu oddechowego,
- sprawność układu kostno-stawowego;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- ostrość wzroku,
- rozróżnianie barw,
- powonienie¹⁶,
- czucie smakowe,
- ostrość słuchu,
- koordynacja wzrokowo-ruchowa,

- zręczność rąk,
- zręczność palców,
- szybki refleks,
- spostrzegawczość;

w kategorii sprawności i zdolności

- łatwość przerzucania się z jednej czynności na drugą,
- łatwość wypowiedania się w mowie i w piśmie,
- predyspozycje do postępowania z ludźmi,
- zdolność koncentracji uwagi,
- podzielność uwagi,
- zdolność nawiązywania kontaktu z ludźmi,
- dobra pamięć,
- zdolność skutecznego przekonywania,
- uzdolnienia artystyczne,
- zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji;

w kategorii cech osobowościowych

- cierpliwość,
- dbałość o jakość pracy,
- dokładność,
- wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny,
- wytrwałość i cierpliwość,
- samokontrola,
- asertywność,
- gotowość do tworzenia i podtrzymywania sieci kontaktów z klientami,
- odporność emocjonalna,
- empatia,
- obowiązkowość,
- sumienność i punktualność,
- wysoka kultura osobista,
- dobra pamięć.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.3. Kompetencje społeczne; 3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Sommelier ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością, powinien posiadać aktualne orzeczenie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych stwierdzające zdolność do wykonania pracy.

Praca w zawodzie sommelier pod względem wydatku energetycznego należy do prac lekkich/ średnio ciężkich.

Do podjęcia pracy w tym zawodzie wymagany jest ogólny dobry stan zdrowia, w szczególności:

- dobry wzrok (może występować korekcja wad wzroku okularami) oraz słuch, sprawność zmysłów smaku i węchu,
- dobra sprawność fizyczna,
- zdolność do odróżniania kolorów.

Przeciwwskazaniami do wykonywania zawodu sommelier są:

- daltonizm,
- nosicielstwo jakichkolwiek chorób zakaźnych i pasożytniczych,
- płaskostopie,
- przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk),
- alergie pokarmowe,
- zaburzenia lub utrata zmysłu smaku,
- niektóre choroby płuc i przewodu pokarmowego,
- chorobowe zmiany zwyrodnieniowe kręgosłupa,
- niektóre zaburzenia psychiczne.

Do najczęściej występujących w zawodzie sommelier chorób można m.in. zaliczyć:

- choroby układu nerwowego i krążenia wynikające ze stresu i przemęczenia,
- choroby zwyrodnienia kręgosłupa,
- żylaki,
- przeciążenie mięśni i stawów.

WAŻNE:

O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.

2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Obecnie (2018 r.) do podjęcia pracy w zawodzie **sommelierra** preferowane jest wykształcenie średnie na poziomie technikum lub branżowej szkoły II stopnia w zawodach z obszaru gastronomicznego.

Tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

W zawodzie **sommelier** nie jest wymagane posiadanie tytułów zawodowych, kwalifikacji i uprawnień, premiowane są certyfikaty, świadectwa potwierdzające wiadomości i umiejętności przydatne do wykonywania powierzonych zadań.

Pracę w zawodzie sommelier może wykonywać osoba, która:

- została przyuczona do zawodu lub posiada doświadczenie w branży gastronomicznej,
- uzyskała doświadczenie w trakcie wykonywania prac w zawodzie,
- odbyła kurs sommelierski, szkolenia z dziedziny wiedzy o rodzajach winach, technik jego prawidłowej degustacji czy odpowiedniego serwowania zorganizowane przez wyspecjalizowane firmy szkoleniowe lub organizacje branżowe.

Podjęcie pracy w tym zawodzie ułatwiają:

- dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w pokrewnym zawodzie szkolnym kelner lub technik żywienia i usług gastronomicznych,
- świadectwa potwierdzające kwalifikacje:
 - TG.10 Wykonywanie usług kelnerskich oraz TG.11 Organizacja usług gastronomicznych, w zawodzie pokrewnym kelner,
 - TG.07 Sporządzanie potraw i napojów oraz TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, w zawodzie pokrewnym technik żywienia i usług gastronomicznych,
- świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski w zawodzie (pokrewnym) kelner, nadawane w ramach kształcenia rzemieślniczego po zdaniu egzaminu organizowanego przez Izby Rzemieślnicze.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu w zawodzie sommelier są m.in.:

- suplementy Europass do dyplomu (w języku polskim i angielskim), wydawane na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oraz Izby Rzemieślnicze,
- certyfikaty lub zaświadczenia potwierdzające doskonalenie w zakresie trendów na rynku winiarskim,
- certyfikat lub zaświadczenie potwierdzające znajomość języka obcego w stopniu komunikatywnym (preferowana jest znajomość języka angielskiego).

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

Pracownik w zawodzie **sommelier** ma możliwość:

- rozpocząć pracę na stanowisku stażysty / pomocnika, a następnie wraz z nabyciem doświadczenia zawodowego awansować na samodzielne stanowisko,
- po nabyciu doświadczenia zawodowego, kompetencji organizacyjnych i w obszarze kierowania ludźmi – awansować na stanowisko kierownika zmiany, nadzorującego pracę małego zespołu pracowników, a następnie kierownika restauracji,
- po zdaniu matury kontynuować naukę na uczelni wyższej (np. na kierunku technologia żywności i żywienia lub podobnym), a po jej zakończeniu podjąć studia podyplomowe z zakresu enologii,
- rozszerzać swoje kompetencje zawodowe poprzez kształcenie/szkolenie w zawodach pokrewnych,
- założyć własną winiarnię, restaurację,
- doskonalić i rozszerzać swoje umiejętności zawodowe, uczestnicząc w branżowych szkoleniach, kursach, warsztatach, konferencjach, pokazach i konkursach branżowych.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) w zawodzie **sommelier** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w systemie edukacji formalnej i pozaformalnej.

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość potwierdzania kompetencji zawodowych przydatnych w zawodzie sommelier wchodzących w skład zawodów (pokrewnych):

- kelner, w zakresie kwalifikacji TG.10 Wykonywanie usług kelnerskich oraz TG.11 Organizacja usług gastronomicznych,
- technik żywienia i usług gastronomicznych, w zakresie kwalifikacji TG.07 Sporządzanie potraw i napojów oraz TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Alternatywną drogę potwierdzania kompetencji w zawodzie sommelier oferuje system kształcenia rzemieślniczego, który umożliwia zdobycie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie pokrewnym kelner. Dokumentami potwierdzającymi te tytuły są odpowiednio: świadectwo czeladnicze oraz dyplom mistrzowski.

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowych <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl> oraz Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **sommelier** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Technik żywienia i usług gastronomicznych ⁵	343404
Kelner ⁵	513101
Barista	513201
Barman	513202

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **sommelier** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Selekcjonowanie, zamawianie i przechowywanie wina.
- Z2 Sporządzanie i aktualizowanie karty win lokalu.
- Z3 Doradzanie w wyborze win oraz jego serwowanie gościom lokalu.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Serwowanie wina i innych napojów zgodnie ze standardami oraz indywidualnymi oczekiwaniami gościa

Kompetencja zawodowa Kz1: Serwowanie wina i innych napojów zgodnie ze standardami oraz indywidualnymi oczekiwaniami gościa obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Selekcjonowanie, zamawianie i przechowywanie wina	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady systemów Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) obowiązujące podczas przechowywania wina; • Sposoby selekcjonowania win; • Procedurę zamawiania win; • Warunki przechowywania wina, napojów alkoholowych i wód gastronomicznych; • Normy jakości oferowanych produktów. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stosować się do zasad i wymagań systemów Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) podczas przechowywania wina; • Selekcjonować wina; • Zamawiać wina i negocjować z kontrahentami ich ceny; • Monitorować proces przechowywania wina; • Monitorować stany magazynowe; • Posługiwać się normami jakości oferowanych produktów.

Z2 Sporządzanie i aktualizowanie karty win lokalu	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady współpracy przy opracowywaniu menu lokalu; • Zasady tworzenia karty win lokalu; • Metody aktualizowania karty win w lokalu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Współuczestniczyć w przygotowywaniu menu lokalu; • Sporządzać kartę win lokalu z uwzględnieniem rodzaju serwowanych potraw, deserów; • Aktualizować kartę win.

Z3 Doradzanie w wyborze win oraz jego serwowanie gościom lokalu	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
<ul style="list-style-type: none"> • Zasady systemów Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) obowiązujące podczas serwowania win gościom lokalu; • Historię i ciekawostki związane z winem; • Zasady komunikacji interpersonalnej; • Gatunki i rodzaje wina; • Uwarunkowania uprawy winorośli; • Metody produkcji wina oraz sposoby dojrzewania wina i ich wpływ na walory smakowe; • Zasady dobierania win do potraw; • Metody identyfikacji oczekiwań i potrzeb gości; • Zasady łączenia smaków win i potraw; • Rodzaje akcesoriów niezbędnych do serwowania wina; • Technikę dekantacji wina; • Kolejność podawania win; • Kolejność czynności przy wykonywaniu serwisu wina cichego i musującego; • Zasady komunikowania się w język obcym; • Instrukcje obsługi użytkownika sprzętów niezbędnych do wykonywania serwisu wina. • Kulturę picia wina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stosować się do zasad i wymagań systemów Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) podczas serwowania win gościom lokalu; • Opowiadać historie i ciekawostki związane z winem oraz słuchać ze zrozumieniem gości i pozostałych pracowników restauracji; • Udzielać gościom informacji na temat cech charakteryzujących dany gatunek i rodzaj wina; • Przekazywać informacje na temat regionów uprawy winorośli; • Udzielać informacji na temat metod produkcji, warunków i sposobów dojrzewania wina; • Doradzać gościom w doborze odpowiednich rodzajów win do potraw; • Dobierać rodzaj wina wedle oczekiwań smakowych gościa; • Rozróżniać akcesoria niezbędne do serwowania wina; • Przeprowadzać dekantację wina; • Serwować napoje alkoholowe, napoje bezalkoholowe według standardów obowiązujących w lokalu; • Serwować wina ciche i musujące; • Komunikować się w języku obcym; • Obsługiwać i konserwować urządzenia służące do wykonywania serwisu wina, napojów alkoholowych, napojów bezalkoholowych; • Promować kulturę picia wina i innych napoi w lokalu.

3.3. Kompetencje społeczne

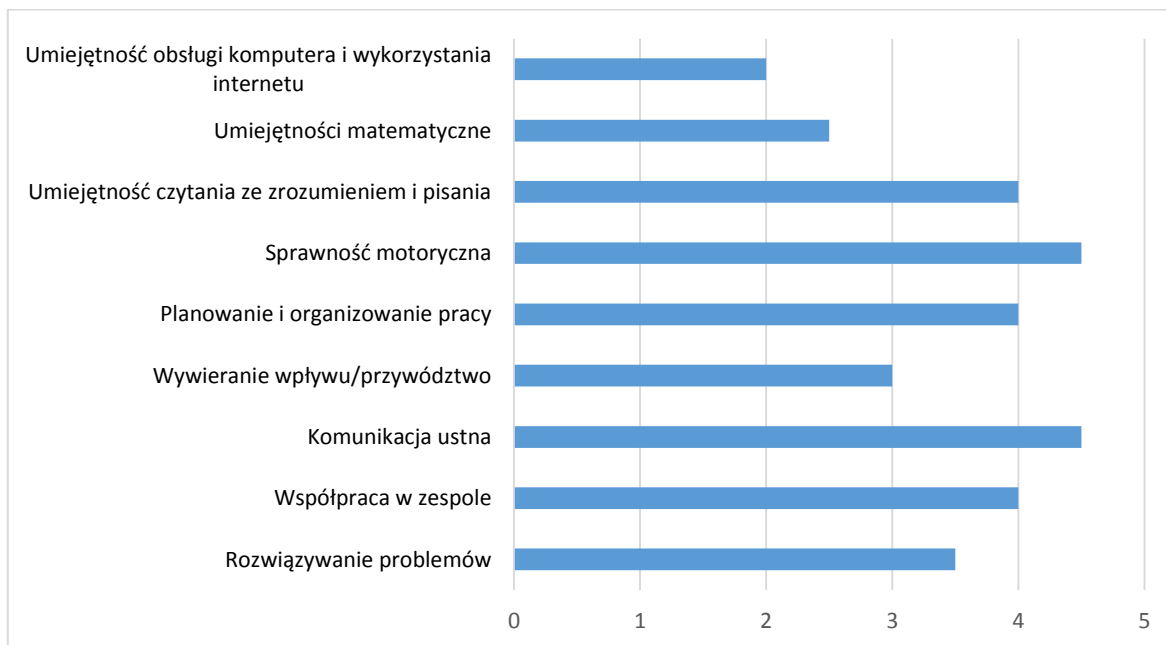
Pracownik w zawodzie **sommelier** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za skutki podejmowanych działań oraz za powierzony sprzęt i narzędzia, wykorzystywane na stanowisku pracy podczas wykonywania prac związanych z serwowaniem win.
- Dostosowywania zachowania do zmiennych okoliczności pracy podczas wykonywania prac związanych z serwowaniem win.
- Podejmowania współpracy w grupie podczas wykonywania prac związanych z serwowaniem win.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych w zakresie wykonywania prac związanych z serwowaniem win.
- Oceniania i weryfikowania wykonywanych przez siebie prac związanych z serwowaniem win.
- Oceniania zagrożenia zdrowia oraz życia i podejmowania działań adekwatnych do stopnia zagrożenia podczas wykonywania prac związanych z serwowaniem win.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami w branży gastronomicznej.

3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć zdolność właściwego wykonywania zadań zawodowych i predyspozycje do rozwoju zawodowego. Dlatego wymaga się od niego odpowiednich kompetencji kluczowych. Zostały one zilustrowane w formie profilu (rys. 1) ukazującego wagę kompetencji kluczowych dla zawodu **sommelier**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **sommelier**

Uwaga:

Wykaz kompetencji kluczowych opracowano na podstawie wykazu stosowanego w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – projekt PIAAC (OECD).

3.5. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów kwalifikacji Polskiej Ramy Kwalifikacji/Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **sommelier** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka.

Opis zawodu, zadań zawodowych i wymagań kompetencyjnych może stanowić materiał informacyjny dla przygotowania (lub aktualizacji) opisu kwalifikacji wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Więcej informacji:

- Zintegrowany System Kwalifikacji: <https://www.kwalifikacje.gov.pl>
- Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji: <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie

Sommelier może podjąć pracę m.in. w:

- restauracjach,
- winiarniach,
- hotelach (restauracjach hotelowych),
- kawiarniach,

- barach,
- pubach,
- sklepach sprzedających wino.

Sommelier posiadający doświadczenie zawodowe może założyć i prowadzić własną restaurację lub firmę, prowadzącą szkolenia sommelierskie.

Obecnie (2018 r.) według Barometru zawodów, zawody z grupy kelnerzy i barmani, do których zalicza się zawód sommelier, należą do zawodów zrównoważonych na rynku pracy, czyli takich, w których liczba wolnych miejsc pracy jest zbliżona do liczby osób zainteresowanych podjęciem pracy i spełniających wymagania pracodawców.

WAŻNE:

Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bазie Ofert Pracy:**

<http://oferty.praca.gov.pl>

Natomiast aktualizacje informacji o możliwościach zatrudnienia w zawodzie, przyszłe zapotrzebowanie na dany zawód na rynku pracy oraz dodatkowe informacje można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:

<http://mz.praca.gov.pl>

<https://www.gov.pl/web/rodzina/zawody-deficytowe-zrownowazone-i-nadwyzkowe>

Barometr zawodów: <https://barometrzwodow.pl>

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:

Mazowieckie – <http://obserwatorium.mazowsze.pl>

Małopolskie – <https://www.obserwatorium.malopolska.pl>

Lubelskie – <http://lorp.wup.lublin.pl>

Regionalne Obserwatorium Rynku Pracy w Łodzi – <http://obserwatorium.wup.lodz.pl>

Pomorskie – <http://www.porp.pl>

Opolskie – <http://www.obserwatorium.opole.pl>

Wielkopolskie – <http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl>

Zachodniopomorskie – <https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-ryнку-pracy>

Podlaskie – <http://www.obserwatorium.up.podlasie.pl>

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:

<http://zielonalinia.gov.pl>

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:

www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:

<http://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:

<https://eures.praca.gov.pl>

<https://ec.europa.eu/eures/public/pl/homepage>

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu

Kształcenie

Obecnie (2018 r.) w ramach systemu kształcenia zawodowego w Polsce nie przygotowuje się pracowników w zawodzie **sommelier**.

Kompetencje przydatne do wykonywania tego zawodu można uzyskać, podejmując:

- kształcenie w technikum w pokrewnym zawodzie kelner lub technik żywienia i usług gastronomicznych,

- szkolenie w ramach kwalifikacyjnego kursu zawodowego, w zakresie kwalifikacji:
 - TG.10 Wykonywanie usług kelnerskich oraz TG.11 Organizacja usług gastronomicznych, w zawodzie pokrewnym kelner,
 - TG.07 Sporządzanie potraw i napojów oraz TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, w pokrewnym zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Kształcenie w zakresie kwalifikacyjnego kursu zawodowego (dla dorosłych) mogą prowadzić:

- publiczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe,
- niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych i prowadzące kształcenie zawodowe,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego, placówki kształcenia praktycznego, ośrodki doksztalcania i doskonalenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie pokrewnym kelner lub technik żywienia i usług gastronomicznych potwierdzają (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Alternatywną formą kształcenia w zawodzie jest kształcenie rzemieślnicze (z udziałem pracodawców rzemieślników), które umożliwia uzyskanie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie pokrewnym kelner. Kompetencje w tym zawodzie potwierdzają Izby Rzemieślnicze.

Szkolenie

W większości przypadków pracodawcy sami prowadzą szkolenia kandydatów do pracy w zawodzie **sommelier** lub korzystają ze specjalistycznych szkoleń, organizowanych przez wyspecjalizowane instytucje szkoleniowe, producentów win, organizacje branżowe (Stowarzyszenie Sommelierów Polskich, Masters of Bartenders, Centrum Edukacji Enologicznej CEE Consulting w Warszawie itp.).

Nauka zawodu może odbywać się poprzez szkolenie praktyczne na stanowisku pracy oraz zdobywanie doświadczenia w trakcie pracy. Wykonywanie zawodu sommelier wymaga ciągłego doksztalcania poprzez uczestnictwo w degustacjach, targach branżowych, pokazach i konkursach. Sommelier powinien znać bieżące trendy i nowości na rynku winiarskim.

Przykładowa tematyka szkoleń może dotyczyć:

- aktualnych trendów na rynku winiarskim,
- systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem, np. system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP),
- obsługi kasy fiskalnej.

Organizatorzy tych szkoleń potwierdzają uzyskane przez uczestników kompetencje stosownymi certyfikatami/zaświadczeniami.

WAŻNE:

Więcej informacji o instytucjach oferujących kształcenie, szkolenie i/lub walidację kompetencji w ramach zawodu można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

<https://www.ore.edu.pl/category/ksztalcanie-zawodowe-i-ustawiczne>

<http://doradztwo.ore.edu.pl/wyberam-zawod>

<https://zrp.pl>

Szkolenia zawodowe:

Rejestr Instytucji Szkoleniowych – <http://www.stor.praca.gov.pl/portal/#/ris>

Baza Usług Rozwojowych – <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl>

Inne źródła danych:

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji – <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

Bilans Kapitału Ludzkiego – <https://bkl.parp.gov.pl>

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – <http://www.frse.org.pl>, <http://europass.org.pl>

Learning Opportunities and Qualifications in Europe – <https://ec.europa.eu/ploteus>

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów

Obecnie (2018 r.) wynagrodzenie osób pracujących w zawodzie **sommelier** jest zróżnicowane i mieści się najczęściej w przedziale od 3500 zł do 6000 zł brutto miesięcznie w przeliczeniu na jeden etat. Na stanowiskach kierowniczych w punktach gastronomicznych zarobki wynoszą z reguły od 4000 do 7000 zł brutto miesięcznie w przeliczeniu na jeden etat.

Poziom wynagrodzeń osób wykonujących zawód sommelier uzależniony jest m.in. od:

- wysokości otrzymywanych napiwków¹¹,
- szczegółowego zakresu zadań,
- sytuacji na lokalnym rynku pracy,
- liczby zakładów gastronomicznych serwujących wino,
- regionu Polski,
- wielkości aglomeracji,
- koniunktury na rynku.

Dobry sommelier zajmuje się również organizacją szkoleń, pokazów, które są dodatkowo płatne, często wykonywane w ramach własnej działalności, poza stałym miejscem pracy.

Wśród najczęstszych benefitów niepieniężnych w tym zawodzie należy wymienić prywatną opiekę medyczną.

Szansą dla osób poszukujących pracy w zawodzie sommelier są również miejsca pracy w zawodach pokrewnych (np. barman, kelner).

WAŻNE:

Zarobki osób wykonujących dany zawód/grupę zawodów są orientacyjne i mogą szybko stracić aktualność. Dlatego na bieżąco należy sprawdzać, jakie zarobki oferuje rynek pracy, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.10.2018]:

Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:

<http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy>

Przykładowe portale informujące o zarobkach:

<https://wynagrodzenia.pl/gus>

<https://wynagrodzenia.pl/kategoria/zarobki-na-stanowiskach-i-szczegolach>

<https://sedlak.pl/raporty-placowe>

<https://zarobki.pracuj.pl>

<https://www.forbes.pl/ogolnopolskie-badanie-wynagrodzen>

<https://www.kariera.pl/wynagrodzenia>

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie

W zawodzie **sommelier** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnościami.

Warunkiem niezbędnym do zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami w zawodzie jest identyfikacja indywidualnych barier i dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:

- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R), która nie wyklucza stania i chodzenia,
- z niewielką dysfunkcją kończyn górnych (05-R), która nie wyklucza wykonywania bardziej precyzyjnych czynności, związanych np. z podawaniem win,
- z dysfunkcją narządu wzroku (04-O), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia,
- z dysfunkcją narządu słuchu (03-L), jeśli posiadana wada jest skorygowana implantem lub aparatem słuchowym.

WAŻNE:

Decyzja o zatrudnieniu osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)

Europejska klasyfikacja umiejętności/kompetencji, kwalifikacji i zawodów (European Skills/Competences, Qualifications and Occupations – ESCO) jest narzędziem łączącym rynek edukacji z rynkiem pracy. ESCO jest częścią strategii „Europa 2020”. W klasyfikacji określono i uszeregowano umiejętności, kompetencje, kwalifikacje i zawody istotne dla unijnego rynku pracy oraz kształcenia i szkolenia. Tworzenie europejskiego rynku pracy, a w przyszłości wspólnego obszaru kształcenia ustawicznego wymaga, aby zdobywane przez jednostki umiejętności oraz kwalifikacje były zrozumiałe oraz łatwo porównywalne między krajami, a także – by promowały mobilność wśród pracowników.

Obecnie (2018 r.) klasyfikacja ESCO jest dostępna w 27 językach (w 24 językach UE, islandzkim, norweskim i arabskim) za pośrednictwem platformy ESCO:

<https://ec.europa.eu/esco/portal/home>

Klasyfikacja ESCO została oparta na trzech filarach i pokazuje w sposób systematyczny relacje między nimi:

- **Zawody:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation>
- **Umiejętności/Kompetencje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/skill>
- **Kwalifikacje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/qualification>

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE

Podstawowe regulacje prawne:

Stan prawny na dzień: 31.10.2018 r.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 16).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 34).

- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L 338 z 13.11.2004, s. 4).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 986, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1267).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz. U. poz. 1663).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 maja 2017 r. w sprawie Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka (Dz. U. poz. 1155).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz. U. poz. 89, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. poz. 537).

Literatura branżowa:

- Chrzczonowicz S.: Leksykon win. Firma Księgarska Olesiejuk, Ożarów Mazowiecki 2012.
- Kitowski R., Klemm J.: Wino. Jak zostać znawcą. Wydawnictwo RM, Warszawa 2011.
- MacNeil K.: The Wine Bible. Workman Publishing, 2015.
- Madeline P., Hammack J.: Wino. Praktyczny poradnik. Wine Folly. Dream Books, Warszawa 2016.
- Mangione F., Modesti R., Moriondo C.: Sekrety wina. Hachette Polska, Warszawa 2012.
- Myśliwiec R.: Uprawa winorośli. PWRIL, Warszawa 2013.
- Pakuła Z.: Wino. Leksykon smakosza. Wydawnictwo RM, Warszawa 2018.
- Pakuła Z.: Wino. Najlepsze wina z polskich sklepów. Wydawnictwo RM, Warszawa 2016.
- Prange-Barczyński T.: Zawód sommelier. WIG-Press, Warszawa 2007.
- Winorośl i wino. Wiedza i praktyka – Część 1. Fundacja Galicja Vitis, Jasło 2018.
- Yair M.: Technologia produkcji wina. PWRIL, Warszawa 2014.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.10.2018]:

- Barometr zawodów 2018. Raport podsumowujący badania w Polsce: <https://barometrzwodow.pl/polska/plakaty/prognozy-na-2018-rok>
- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Główny Inspektorat Sanitarny: <https://gis.gov.pl>
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie kelner 513101: https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/513101.pdf
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych 343404: https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/343404.pdf

- Międzynarodowa Szkoła Barmanów i Sommelierów (MSBiS): <http://msbis.com>
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Portal branżowy: <http://jakiewino.pl/?c=1>
- Portal branżowy: <http://www.nasze-wina.pl>
- Portal branżowy: <https://paragrafwkieliszku.pl>
- Projekt Zintegrowany System Kwalifikacji: <http://kwalifikacje.edu.pl>
- Sektorowa Rama Kwalifikacji dla Sektora Turystyki (SRKT): <http://kwalifikacje.edu.pl/sektorowa-rama-kwalifikacji-dla-turystyki>
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow>
- Związek Rzemiosła Polskiego. Wykaz standardów egzaminacyjnych: <https://zrp.pl/dzialalnosc-zrp/oswiata-zawodowa/egzaminy/standardy-egzaminacyjne/wykaz-standardow-egzaminacyjnych>

7. SŁOWNIK POJĘĆ

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)

Nazwa pojęcia	Definicja pojęcia
Awans zawodowy	Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji.
Czynności zawodowe	Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym.
Edukacja formalna	Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji nadawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi).
Edukacja pozaformalna	Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej.
Efekty uczenia się	Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne).
Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK)	Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiające porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK.
Kody niepełnosprawności	Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne,

	11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe.
Kompetencje społeczne	Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania.
Kompetencje kluczowe	Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD.
Kompetencja zawodowa	Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie.
Kwalifikacja	Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, cząstkowe, rynkowe i uregulowane.
Polska Rama Kwalifikacji (PRK)	Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
Potwierdzanie kompetencji	Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja”, „egzaminowanie”. Proces ten prowadzi do certyfikacji – wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu”, „świadectwa”, „certyfikatu”.
Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK)	Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji.
Sprawności sensomotoryczne	Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.).
Stanowisko pracy	Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stałe lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie.
Tytuł zawodowy	Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu.
Umiejętności	Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Uprawnienia zawodowe	Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań.
Uczenie się nieformalne	Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy.
Walidacja	Oznacza sprawdzenie, czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji.
Wiedza	Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Wykształcenie	Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: – poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie:

	<p>podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień),</p> <p>– profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej).</p>
Zadanie zawodowe	<p>Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe.</p>
Zawód	<p>Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania.</p>
Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK)	<p>Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: https://www.kwalifikacje.gov.pl</p>
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK)	<p>Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl</p>

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

Lp.	Nazwa pojęcia	Definicja	Źródło
1	Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP)	<p>Postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.</p>	<p>http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.10.2018]</p>
2	Cydr	<p>Inaczej jabłecznik, napój niskoalkoholowy (1–8% alkoholu) otrzymywany przez odfermentowanie soku jabłkowego bez dodatku cukru, zarówno w gospodarstwach wiejskich, jak i na skalę przemysłową.</p>	<p>https://encyklopedia.pwn.pl/szukaj/Cydr.html [dostęp: 31.10.2018]</p>
3	Degustacja	<p>Ocena organoleptyczna za pomocą zmysłów: wzroku, węchu, dotyku i smaku, artykułów spożywczych, w tym przypadku wina.</p>	<p>Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://encyklopedia.pwn.pl/szukaj/Degustacja.html [dostęp: 31.10.2018]</p>
4	Dekantacja win	<p>Ma na celu oddzielenie wina od cząstek stałych oraz odpowiednie dotlenienie trunku. Dekantuje się przeważnie wina czerwone (choć są wyjątki od tej reguły), które były leżakowane przez dłuższy czas w butelce, młodszym winom dekantacja również nie zaszkodzi, a na pewno wpłynie na nie pozytywnie.</p>	<p>http://www.nasze-wina.pl/auth/pages/dekantacja%20wina [dostęp: 31.10.2018]</p>
5	Dekanter	<p>Naczynie szklane – „karafka”, służące do oddzielenia osadu wina w celu uzyskania klarowności i napowietrzenia wina dojrzałego.</p>	<p>Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.nasze-wina.pl/auth/pages/dekantacja%20wina [dostęp: 31.10.2018]</p>

6	Dobra Praktyka Higieniczna (Good Hygienic Practice – GHP)	Działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.10.2018]
7	Dobra Praktyka Produkcyjna (Good Manufacturing Practice – GMP)	Działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 31.10.2018]
8	Enologia	Nauka o produkcji, pielęgnacji i rodzajach wina, obejmująca również zagadnienia mikrobiologii, chemii oraz analizy win.	https://encyklopedia.pwn.pl/szukaj/Enologia.html [dostęp: 31.10.2018]
9	Etykieta	Zawiera informacje o winie, takie jak: nazwa wina, nazwa producenta oraz importera, apelacja, rocznik, zawartość alkoholu, cukru, potencjalnych alergenów, pojemność butelki.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://paragrafwkieliszku.pl/formalnaetykieta [dostęp: 31.10.2018]
10	Gatunek wina	Jest to podział ze względu na barwę, zapach i smak.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://www.vinorama.pl/O_winach/Co_to_jest_wino [dostęp: 31.10.2018]
11	Napiwek	Drobna suma wręczana zwyczajowo za usługę kelnerom, szatniarzom, posłańcom itp.	https://sjp.pwn.pl/szukaj/Napiwek.html [dostęp: 31.10.2018]
12	Ocena organoleptyczna	Metoda oceny jakości produktów spożywczych za pomocą zmysłów: wzroku, węchu, dotyku i smaku, na podstawie oględzin i degustacji. W przypadku oceny jakości wina sprowadza się do wrażeń wzrokowych, smakowych i zapachowych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://encyklopedia.pwn.pl/szukaj/Ocena%20organoleptyczna.html [dostęp: 31.10.2018]
13	Odcień wina	Odmiana jakiegoś koloru, w tym także jaśniejszy lub ciemniejszy stopień nasycenia barwy; w winiarstwie termin ten służy do określenia różnic w kolorze win a także do wskazania ich wieku.	http://jakiewino.pl/?c=10&id=5 [dostęp: 31.10.2018]
14	Pawi ogon	Mówi się tak o winie wyjątkowo długim i intensywnym w smaku.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://jakiewino.pl/?c=10&id=5 [dostęp: 31.10.2018]
15	Posmak	Smak, który pozostaje w ustach po wypiciu wina, często o negatywnej konotacji; może podkreślać nieprzyjemną pozostałość po winie lub jego lekką wadę.	http://jakiewino.pl/?c=10&id=999 [dostęp: 31.10.2018]
16	Powonienie	Zdolność wykrywania substancji zapachowych w powietrzu lub w wodzie, których źródło znajduje się w pewnym oddaleniu od organizmu.	https://encyklopedia.pwn.pl/szukaj/Powonienie.html [dostęp: 31.10.2018]
17	Rocznik trunku	Jest to rok zbioru winogron podany na etykiecie.	https://blog.winezja.pl/rocznik-wina [dostęp: 31.10.2018]

18	Smak	Wrażenie powstałe w ustach w kontakcie z pokarmem lub płynem odbierane za pomocą języka; rozróżnia się 4 zasadnicze smaki: gorzki, słony, kwaśny i słodki.	http://jakiewino.pl/?c=10&id=999 [dostęp: 31.10.2018]
19	Temperatura	Czynnik wpływający na jakość wrażeń zapachowych i smakowych odbieranych podczas degustacji wina.	http://jakiewino.pl/?c=10&id=999 [dostęp: 31.10.2018]
20	Zapach	Wrażenie zmysłowe wywołane pobudzeniem receptorów węchowych narządu węchu przez niektóre lotne substancje chemiczne.	https://encyklopedia.pwn.pl/szukaj/zapach.html [dostęp: 31.10.2018]

ZASTOSOWANIE INFORMACJI O ZAWODACH

Wsparcie dla pracowników i klientów instytucji rynku pracy w zakresie:

- skutecznego podejmowania decyzji dotyczących wyboru zawodu, pracy/zatrudnienia,
- nabywania nowych lub rozszerzania już posiadanych kompetencji zawodowych,
- zmiany kwalifikacji zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy,
- dopasowywania treści szkoleń kontraktowanych przez urzędy pracy do potrzeb rynku pracy.

Wsparcie dla różnych grup interesariuszy w zakresie:

- poradnictwa i doradztwa zawodowego,
- tworzenia i aktualizacji ofert szkoleniowych dla rynku pracy,
- dostosowania oferty kształcenia zawodowego do wymagań rynku pracy,
- tworzenia i aktualizacji opisów stanowisk pracy,
- przygotowania lub aktualizacji opisu kwalifikacji rynkowych wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.