



# MONITOR POLSKI

DZIENNIK URZĘDOWY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

---

Warszawa, dnia 18 października 2023 r.

Poz. 1126

**OBWIESZCZENIE  
MINISTRA SPORTU I TURYSTYKI<sup>1)</sup>**

z dnia 6 października 2023 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina”  
do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji**

Na podstawie art. 25 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226 oraz z 2023 r. poz. 2005) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Sportu i Turystyki: *K. Bortniczuk*

---

<sup>1)</sup> Minister Sportu i Turystyki kieruje działem administracji rządowej – turystyka, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 października 2021 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Sportu i Turystyki (Dz. U. poz. 1946).

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „DOBIERANIE I PODAWANIE WINA” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

**1. Nazwa kwalifikacji rynkowej**

Dobieranie i podawanie wina

**2. Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej**

Certyfikat

**3. Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej**

Certyfikat jest wydawany bezterminowo

**4. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji rynkowej oraz odniesienie do poziomu Sektorowej Ramy Kwalifikacji**

4 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK), 4 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka

**5. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji rynkowej**

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.

<b>Zestaw 1. Wiedza o winie</b>	
<b>Poszczególne efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</b>
Charakteryzuje wino i proces jego powstawania	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia definicje np. alkoholu, wina, apelacji, kwasowości, tanin fermentacji alkoholowej, garbników, kamienia winnego, winifikacji,</li> <li>– rozróżnia kształty i barwę butelek wina,</li> <li>– omawia klasyfikację win,</li> <li>– omawia etapy powstawania wina, w tym: białego, czerwonego, różowego, musującego i bezalkoholowego,</li> <li>– omawia wpływ procesów technologicznych na rodzaj wina, w tym: białe, czerwone, różowe, musujące wzmacniane, bio i bezalkoholowe,</li> <li>– omawia regiony winiarskie, w tym: Francji, Hiszpanii, Włoch, Niemiec, Węgier i Nowego Świata (np. kalifornijskie, australijskie, nowozelandzkie, RPA),</li> <li>– charakteryzuje regiony uprawy winorośli w Polsce,</li> <li>– omawia szczepy białego wina, w tym: chardonnay, riesling, sauvignon blanc, pinot grigio, muscat, gewurztraminer,</li> <li>– omawia szczepy czerwonego wina, w tym: cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah, malbec, primitivo, tempranillo, nebbiolo,</li> <li>– wyjaśnia wpływ rocznika, beczki, terroir, zawartości cukru na jakość wina,</li> <li>– wyjaśnia wady dyskryminujące wino do spożycia m. in.: wino korkowe, oksydowane, zmaderyzowane, octowe, mętne, martwe,</li> <li>– omawia style win spokojnych i musujących.</li> </ul>
Charakteryzuje zasady serwowania i przechowywania wina w zależności od rodzaju i gatunku	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia pojęcia np. trybuszona, dekantera, dekantacji, serwety kelnerskiej,</li> <li>– omawia temperaturę podawania win,</li> <li>– omawia zasady przechowywania wina,</li> <li>– omawia zasady podawania wina białego, czerwonego, różowego, musującego oraz win specjalnych (pet-nat, ziołowe, bio i naturalne),</li> <li>– omawia urządzenia (np. chłodziarki do win) i narzędzia (np. pompki próżniowe, coolery do przechowywania wina),</li> <li>– omawia karafki do wina przeznaczone do użytku w restauracji,</li> <li>– omawia kieliszki do podawania wina, w tym: do stołowego wina białego i czerwonego, musującego, deserowego.</li> </ul>
Omawia zasady dobierania win do potraw	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnia pojęcie równowagi w doborze win do potraw,</li> <li>– wyjaśnia pojęcie fizjologii smaku wina,</li> <li>– dobiera typy win białych do potraw,</li> <li>– dobiera typy win czerwonych do potraw,</li> <li>– dobiera typy win deserowych do potraw,</li> <li>– dobiera wina na aperitif i digestif.</li> </ul>

<b>Zestaw 2. Praca z winem w gastronomii</b>	
<b>Poszczególne efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</b>
Przygotowuje stanowisko pracy	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ustawia kieliszki do podawania wina,</li> <li>– dobiera wina z karty win do potraw,</li> <li>– pozyskuje informacje z etykiety na butelce, w tym: rodzaj i rocznik wina, szczep, region pochodzenia,</li> <li>– dobiera narzędzia pracy kelnera/sommeliera, w tym trybuszon, cooler, pompkę próżniową, koszyk do wina, drop-stop („niekapka”),</li> <li>– dba o utrzymanie czystości naczyń i urządzeń,</li> <li>– stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz bezpieczeństwa wina (HACCP),</li> <li>– przestrzega przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.</li> </ul>
Serwuje wina zgodnie z zasadami podawania wina	<ul style="list-style-type: none"> <li>– poleca gościowi wina z karty win adekwatnie do dań i preferencji gościa,</li> <li>– stosuje zasady obsługi gości zgodnie z zasadami savoir-vivre, zasadami bezpieczeństwa i przepisami prawa,</li> <li>– proponuje wina na aperitif i digestif,</li> <li>– podaje gościowi wina białe (w tym prezentuje butelkę, odkorkowuje, nalewa, umieszcza w coolerze),</li> <li>– podaje gościowi wina czerwone (w tym prezentuje butelkę, odkorkowuje, dekantuje, nalewa, stawia butelkę na stole),</li> <li>– uzupełnia kieliszki,</li> <li>– zabezpiecza otwartą butelkę.</li> </ul>
Współpracuje z menedżerem lokalu w zakresie dostaw win i zarządzania magazynem	<ul style="list-style-type: none"> <li>– przygotowuje kartę win,</li> <li>– przygotowuje zamówienie win adekwatne do specyfiki zakładu gastronomicznego lub lokalu rozrywkowego,</li> <li>– sprawdza dostawę win (m.in. zgodność z zamówieniem, stan butelek, etykiet, banderol),</li> <li>– rozpakowuje dostawę win,</li> <li>– magazynuje wina zgodnie z zasadami przechowywania danego rodzaju wina, w tym zapewnia oraz utrzymanie odpowiedniej temperatury i wilgotności oraz czasu składowania.</li> </ul>

## **6. 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, zmywarkę 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.

**7. 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.

**8. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji**

Nie rzadziej niż raz na 10 lat.