



УТВЪРЖДАВАМ:.....  
ДИРЕКТОР ПГТР ВРАЦА  
инж. РУМЯНА ПЕТРОВА



### КОНСПЕКТ

### ПО УЧЕБНА ПРАКТИКА СОМЕЛИЕРСТВО XII КЛАС

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:** «Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг» код: 811

**ПРОФЕСИЯ :** «Ресторантьор»; код: 811060

**СПЕЦИАЛНОСТ:** «Кетъринг»; код: 8110603

1. Използване на термини при дегустацията на вината. Работа с чащи за дегустации.
2. Работа с инвентар, използван при дегустация на виното.
3. Определяне влиянието на утайката и примесите върху качеството на виното.
4. Определяне на цвета на бели, червени вина и розе. Определяне аромата и вкуса на сортови и купажни вина.
5. Определяне на общите изисквания към дегустационния анализ. Прилагане на видовете дегустационни системи
6. Дегустация на бели сортови и купажни вина от различни региони.
7. Дегустация на червени сортови купажни вина от различни региони
8. Дегустация на екологични вина
9. Дегустация на естествено пенливи и обогатени с въглероден диоксид
10. Дегустация на сирена – френски, холандски, швейцарски и др. с подходящи вина
11. Дегустация на меса и месни продукти с подходящи вина
12. Дегустация на риба и морски деликатеси с подходящи вина
13. Дегустация на предястия от риба и морски деликатеси с бели сухи и полусухи вина
14. Изисквания към Сомелиера
15. Спазване на правилата за общуване на сомелиера с гостите в заведенията за хранене и развлечения
16. Консултиране на гостите в ресторанта при избор на вино. Прилагане техники на сервиране на вина и храни в ресторанта.
17. Съчетаване и сервиране на трапезни вина с кулинарни специалитети от ресторантското меню
18. Сервиране на десерти и плодове с шумящи и десертни вина
19. Декантиране – техника и принадлежности
20. Работа с инвентар и техниката на декантиране
21. Композиция от аромати за гала – вечеря
22. Съставяне на меню по повод и избор на подходящи вина.
23. Съчетаване и сервиране на вина с подходящи ястия и десерти
24. Обслужване на гости A La carte и консултиране при избора на вино

#### ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

Йорданова М., Марковски М., Живкова С., Сомелиер професия на бъдещето, „ЕС Принт“ ООД  
София, 2005г.

#### Изпитна комисия:

1. инж. Петя Янчик
2. инж. Боряна Ангелова
3. инж. Цветомира Иванова
4. инж. Цветана Ценова
5. Маргарита Григорова
6. Димитрина Тодорова