

## **CERTIFIKÁT SOMMELIERA**

Absolvování vzdělávacího programu

### **ZKOUŠKY**

#### **I. Zkoušky CERTIFIKÁT SOMMELIERA**

**1. PÍSEMNÝ TEST 90 minut**

- cca 700 otázek odpovědi A, B, C, D; popřípadě několikaslovná odpověď

**2. DEGUSTACE cca 5 minut**

- slovní popis vína

**3. SERVIS VÍNA cca 10 minut**

- praktická dekantace červeného vína

#### **II. Úspěšné absolvování zkoušek**

**A. CERTIFIKÁT SOMMELIERA**

- min. 60 % úspěšnosti u písemného testu
- min. 75 % u degustace a servisu vína
- servis vína max. 7 minut
- absolvent získá certifikát a titul **CERTIFIKOVANÝ SOMMELIER**

**B. STŘÍBRNÝ HROZEN**

- min. 75 % úspěšnosti u písemného testu
- min. 85 % u degustace a servisu vína
- servis vína max. 5 minut
- absolvent získá certifikát a titul **DIPLOMOVANÝ SOMMELIER**
- součástí certifikátu je odznak Asociace sommelierů ČR – **STŘÍBRNÝ HROZEN**

**C. ZLATÝ HROZEN**

- min. 85 % úspěšnosti u písemného testu
- min. 95 % u degustace a servisu vína
- servis vína max. 4 minuty
- absolvent získá certifikát a titul **DIPLOMOVANÝ SOMMELIER – ELITE**
- součástí certifikátu je odznak Asociace sommelierů ČR – **ZLATÝ HROZEN**

#### **III. Podmínky zkoušek**

**A. Cena zkoušek**

- 2 500 Kč

**B. Cena zkoušek pro absolventy „CERTIFIKÁT SOMMELIERA“, nebo „VINAŘSKÝ INSTITUT“**

- první zkouška zdarma
- první opakování 500 Kč
- každé další opakování 2 500 Kč

**C. Zkoušky je možné složit po předchozím písemném přihlášení formulářem AS ČR**

- omezené množství účastníků

#### IV. Termíny zkoušek

- A. **Termíny zkoušek jsou uvedeny ve formuláři AS ČR**
- B. **Zkoušky je možné složit v následujících časových intervalech**
  - 12:00 – 14:00
  - 16:00 – 18:00
- C. **Přihlášení na zkoušky**
  - Přihlášení probíhá písemně přes formulář AS ČR: [PŘIHLÁŠKA NA ZKOUŠKU](#)

#### V. S sebou

- A. **Sommelierský nůž**
- B. **Lahev červeného vína s korkovou zátkou**
- C. **Psací potřeby**
- D. **Doklad totožnosti**