



# 와인소믈리에 심사 매뉴얼

(사) 한국능력 교육개발원  
음료자격 검정원

# 와인소믈리에 자격시험

1. 와인소믈리에 자격검정은 대한민국 국민이라면 누구나 응시가 가능하다.
  - 외국인도 응시가 가능하지만, 통역은 본인이 해결해야 한다.
2. 와인소믈리에 자격검정은 필기검정과 실기검정으로 구분하여 상시 검정으로 시행한다.
  - 필기검정 최대인원은 제한이 없으며, 실기검정(1일 1개 고사장 기준)은 40명으로 한다.
  - 실기검정의 경우 필기검정에 합격한 자에 한하여 응시할 수 있으며, 필기검정 합격일로부터 1년간 유효하다.
3. 지정검정장은 상시검정(필기, 실기) 예정일시를 검정원에 3주전까지 신청하여야 하며, 승인 후 시행한다.
4. 원서접수는 응시자 본인이 직접하는 것을 원칙으로 하며, 마감은 10일전까지 접수한 인원으로 시행한다.
5. 응시료는 필기의 경우 30,000원으로, 실기의 경우 50,000원으로 한다.
6. 검정원으로 접수된 원서는 반환되지 않으며, 응시료는 환불규정에 의거 환불 처리한다.
  - 응시자가 지정검정장을 변경하는 경우에도 원서 및 응시료는 동일하게 적용한다.
7. 필기는 와인학 개론, 와인서비스 실무, 주류학 개론, 와인용어를 검정과목(4과목)으로 총 60문항(시간 60분)을 출제하며, 합격은 만점을 100점으로 환산하여 60점 이상인 경우로 한다.
8. 실기검정은 준비, 구술, 시연(와인오픈, 디캔팅, 와인서브), 정리로 구분하여 각 항목당 가중치를 적용한 5단계로 채점하며, 합격은 심사위원(2명)의 점수를 합산하여 200점 만점에 120점(60%) 이상인 경우로 한다.
9. 자격증은 실기검정에 합격한 사람에 한하여 합격자 발표 후 지정검정장으로 발송하며, 지정검정장에서 합격자에게 교부한다.
10. 자격증 최초발급 비용은 없으며, 재발급 및 자격갱신의 경우 비용은 15,000원으로 한다.
11. 자격인정 유효기간은 합격자 발표일로부터 3년으로 하며, 검정원이 실시하는 보수교육을 이수하여야 자격을 유지할 수 있다.

# 응시자 준수사항

1. 필기시험은 시험시작 30분전에 도착을 원칙으로 한다.  
- 시험시작 시점부터는 입실 불가 (시험지 배부시점부터는 입실금지)
2. 필기시험의 경우 신분증과 수성사인펜은 응시생 본인이 준비한다.
3. 시험시간에 핸드폰은 반드시 꺼야 하며, 실기시험의 경우 손목시계를 착용할 수 없다.
4. 부정행위 적발 시 바로 퇴실 조치를 한다.
5. 실기검정은 응시자가 접수한 지정검정장에서 실시하며, 지정검정장을 변경할 경우에는 환불규정에 의거 처리한다.
6. 실기시험시간(확정시간이 아님)은 지정검정장에서 실기시험 3일전까지 개별적 통보하며, 시험당일 응시자가 결시(결석)하는 경우 본인의 시험시간이 앞당겨질 수 있다.
7. 실기시험에서 다른 응시생에게 점수에 결정적인 도움을 주면, 도움을 준 응시생은 불합격 처리한다.
8. 필기 및 실기검정 결시자(미 응시자)는 원서접수 후 환불규정에 의거 처리한다.
9. 실기시험에서 실격되는 경우는 다음과 같다.
  - 시연시간(기준 12분) 또는 와인오픈시간(기준2분)이 기준시간보다 1분을 초과하는 경우
  - 사용기물(와인병, 디캔터)을 파손하는 경우
  - 시험진행 중 치료를 필요로 하는 정도의 출혈이 발생한 경우
10. 사용기물(디캔터 등)을 파손했을 경우 파손된 기물에 대한 실비를 배상함을 원칙으로 한다.
11. 필기시험 답안지 및 실기 채점표는 비공개를 원칙으로 한다.

# 지정검정장 준비사항

품 목	수 량
1. 와인 디캔터	4 EA
2. 와인 오프너(소믈리에 나이프 = 풀탭)	4 EA
3. 와인 글라스	20 EA
4. 심사 테이블(1개), 준비 테이블(1개), 실기 테이블(2개)	총 4개
5. 와인셀러(Cellar)	1 EA
6. 트레이(원형 또는 사각)	4 EA
7. 양초	4 EA
8. 촛대	2 EA
9. 사이드 접시(소)	4 EA
10. 성냥 또는 라이터	4 EA
11. 타이머	3EA
크로스냅킨 또는 서비스타월은 응시생이 준비하는 것을 원칙으로 한다.	

# 실기시험 전체시간

## 1. 준비시간 3분 (준비시간에는 심사하지 않는다)

- 용모 및 복장
- 실기테이블 준비

## 2. 구술평가 5분

- 자기소개 및 직업관
- 와인에 대한 지식
- 의사전달 및 표현력

## 3. 시연시간 12분 – 와인오픈, 디캔팅, 와인서브

- 주문와인 확인
- 와인글라스 제공
- 와인오픈(호일 및 코르크 제거)
- 코르크 상태확인
- 디캔터 헹구기
- 와인 테이스팅
- 디캔팅
- 와인서브

## 4. 정리시간 2분

- 사용기물 및 실기테이블 정리

# 실기시험 평가기준

항 목	평가사항	평가비중	비 고
준비평가	- 용모 및 복장 - 실기준비 상태	10%	
구술평가	- 자기소개 및 직업관 - 와인에 대한 전반적인 지식 - 의사전달 및 표현력	30%	
시연평가	- 와인의 오픈 - 디캔팅 준비 및 시연 - 와인 서브 및 자세 - 기술의 숙련도 - 서비스 마인드	50%	
정리평가	- 마무리 정리 - 전체적인 만족도	10%	
합계		100%	

# 실적사항

1. 시연시간(기준 12분)보다 1분을 초과하는 경우
2. 와인오픈시간(기준 2분)보다 1분을 초과하는 경우  
※ 와인오픈시간 : 호일을 제거하기 위해 와인병을 잡을 때부터 코르크를 제거한 후 와인병을 놓을 때까지의 시간
3. 사용기물(와인병, 디캔터)을 파손하는 경우
4. 시험진행 중 치료를 필요로 하는 정도의 출혈이 발생한 경우

# 준비평가

## 1. 용모와 복장은 와인소믈리에 업무를 진행하는데 양호한가?

- 정장(여자의 경우 치마도 가능)과 구두 착용
- 7cm를 초과하는 굽이 높은 신발의 경우 감점
- 머리가 긴 경우 묶지 않아, 시험진행 중 머리를 정리하는 경우 감점
- 머리를 빨강 또는 초록 등의 색상으로 염색한 경우 감점
- 찢어진 청바지, 짧은 미니스커트, 민소매 셔츠 등 직업의 특성과 맞지 않는 경우 감점
- 반지 및 귀걸이(파티형)를 착용한 경우 감점

## 2. 실기테이블에 필요한 기물은 모두 준비되었는가?

- 와인의 Label이 고객에게 보이지 않는 방향으로 놓은 경우 감점
- 시연(와인오픈, 디캔팅, 와인서브) 중 기물을 준비하는 경우 기물의 갯수당 1점씩 감점

# 구술평가

## 1. 자기소개 및 직업관에 대한 설명은 잘 이루어지는가?

- 공손하게 인사를 하지 않는 경우 감점
- 수험번호 또는 성명을 생략하는 경우 감점
- 와인을 배우게 된 동기 및 앞으로의 계획 등을 생략하는 경우 감점
- 5초 이상 말이 없는 경우 완료로 보며, 완료 멘트를 생략한 경우 감점

## 2. 와인에 대한 전반적인 지식수준은 좋은가?

- 질문은 3개를 원칙으로 하며, 추가 질문도 가능
- 5초 이상 말이 없는 경우 완료로 보며, 완료 멘트를 생략한 경우 감점

## 3. 의사전달 및 표현력은 좋은가?

- 소리가 들리지 않을 정도로 작은 경우 감점
- 발음이 부정확하거나 말끝을 흘리는 경우 감점
- 설명 또는 답변 진행시 계속 고객에게 시선처리를 하지 않는 경우 감점

# 시연평가

## 1. 와인오픈 과정이 원활하게 이루어지는가?

- 와인오픈 전, 고객에게 주문한 와인을 확인시키지 않는 경우 감점
- 와인명, 생산지, 포도품종, 빈티지 설명중에 한가지라도 부족하면 감점
- 와인글라스 제공 시 트레이를 사용하여 이동하지 않는 경우 감점
- 주문와인 확인 및 오픈시 Label을 고객에게 보여주지 않는 경우 감점
- 오픈 이후 병 입구를 닦지않는 경우 감점
- 코르크의 상태를 본인 확인 및 고객에게 확인시키지 않는 경우 감점

## 2. 디캔팅 진행과정이 원활하게 이루어지는가?

- 디캔팅의 필요성 설명 및 진행여부를 확인하지 않는 경우 감점
- 디캔터 헹구기의 사용량이 많거나 적은 경우 감점
- 테이스팅이 정확하게 진행되지 않거나 생략하는 경우 감점
- 테이스팅 이후 와인의 이상유무를 설명하지 않는 경우 감점
- 촛불을 점화하기 전, 디캔팅 시작 멘트를 하지 않는 경우 감점
- 디캔팅이 정확하게 진행되는지 확인

# 시연 및 정리 평가

## 3. 와인서브 과정이 원활하게 이루어지는가?

- 와인글라스에 서브하는 양과 자세 및 두 잔이 동일한지를 확인
- 서브를 한 손으로 하지 않는 경우 감점
- 서브시 디캔터가 와인글라스와 접촉하거나 흘리는 경우 감점
- 서브 후, 디캔터를 가지고 실기테이블로 이동하는 경우 감점

## 4. 마무리 정리는 모두 이루어졌는가?

- 고객에게 제공된 와인글라스와 디캔터를 제외하고, 실기테이블에 사용기물이 남아있는지 확인
- 실기테이블에 사용기물이 남아있는 경우 감점