



와인소믈리에 실기진행 매뉴얼

(사) 한국능력 교육개발원
음료자격 검정원

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(기준 2분)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.

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

준비시간

- * 트레이에 준비한 크로스냅킨(서비스타월)과 수험표를 올려놓고 대기한다.
- * “준비하세요”라는 스텝의 신호에 따라 심사테이블에 수험표를 올려놓은 후, 실기테이블로 이동하여 트레이를 놓고 대기한다.
- * “시작하세요”라는 스텝의 신호에 따라 오른손을 들고 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 실기시험 준비를 한다.

1. 서브할 와인 준비

- 고객에게 Label이 보이도록 준비

2. 와인글라스 및 오프너 준비

- 와인글라스는 총 3개를 준비(고객용 2개, 소믈리에 테이스팅용 1개)
- 와인오프너 1개(본인이 준비한 오프너도 사용가능)

3. 디캔팅 준비

- 디캔터 1개, 촛대 1개, 양초 1개, 성냥 또는 라이터 1개

4. 기타 서브용 준비

- 트레이 1개, 크로스냅킨(서비스타월) 1장, 사이드접시 1개

※ 와인소믈리에(2급)에서는 와인패니어를 사용하지 않는다.

- * 모든 시험준비가 완료되면 오른손을 들고 “마치겠습니다”라는 의사표시를 하고 대기한다.

구술평가

* “시작하세요”라는 심사위원의 신호에 따라 오른손을 들고 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 시작한다.

1. 자기소개 및 직업관 설명

- 인사 및 자기소개

예) 안녕하세요. 수험번호 1번 홍길동입니다.

- 와인을 배우게 된 동기 및 앞으로의 계획 등에 대해 간단히 설명

예) 저는 와인향이 좋아서 와인을 배웠고, 와인만의 매력과 건강에도 좋은 와인을 많은 사람들에게 전하는 소믈리에가 되고 싶습니다.

* 자기소개와 직업관을 설명한 후 “이상입니다”라고 마쳤음을 표시한다.

2. 와인에 대한 전반적 지식

- 와인의 등급 및 포도품종 등에 대한 이해정도

예) 유럽국가중심 : 프랑스, 이탈리아, 독일, 스페인 등

- 와인과 음식과의 조화 및 서비스 실무

- 와인의 양조과정이나 주류에 대한 이해정도 및 와인용어

* 각 질문에 대하여 답변한 후 “이상입니다”라고 마쳤음을 표시한다.

시연시간

* “시작하세요”라는 심사위원의 신호에 따라 오른손을 들고 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 시작한다.

1. 와인 오픈

1) 와인오픈전 주문와인 확인

- 고객에게 와인명, 생산지, 품종, 빈티지를 설명한다.

2) 와인글라스 제공

- 와인글라스는 트레이를 사용하여 고객에게 제공한다.

3) 와인오픈

- 와인병을 오픈하는 동안 Label이 고객을 향하게 한다.
- 와인오픈시 병의 흔들림을 최소화한다.
- 제거한 호일은 소믈리에 주머니에 넣는다.
- 코르크를 제거하고 크로스냅킨(서비스타월)으로 병 입구를 닦아준다.

※ 와인오픈 기준시간은 2분이며, 호일을 제거하기 위해 와인병을 잡을 때부터 코르크를 제거한 후 와인병을 놓을 때까지이다.

4) 코르크 상태확인

- 코르크의 상태를 시작과 후각을 이용하여 확인한다.
- 이상유무를 설명하고 사이드접시에 담아 고객에게 확인시킨다.

시연시간

2. 디캔팅 준비

1) 디캔팅의 설명 및 진행여부 확인

- 디캔팅의 필요성을 설명하고, 디캔팅 진행여부를 확인한다.

예) 주문하신 와인은 장기간 저장된 와인으로 침전물이 있을 수 있기 때문에 디캔팅을 하시는 것이 좋습니다. 디캔팅을 하시겠습니까?

2) 디캔터 헹구기 및 테이스팅

- 와인을 디캔터에 40~50ml(1.5oz)정도 옮겨 담는다.

- 디캔터 헹구기를 한다.

- 테이스팅 글라스에 와인을 따른다.

- 테이스팅 글라스를 들고 시각, 후각, 미각 순으로 테이스팅을 한다.

- 고객에게 와인의 이상유무를 설명한다.

예) 제가 테이스팅 한 결과, 주문하신 와인은 이상이 없습니다.

3) 촛불 점화

- 고객에게 “디캔팅 하겠습니다”라고 시작함을 알린 후, 촛불을 점화 한다.

시연시간

3. 디캔팅 진행

1) 디캔팅 진행(주의사항)

① 디캔팅시 병목의 위치

- 디캔팅할 때 처음에는 촛불과 병목 사이에 높이가 크게 상관없다.
- 와인이 병에서 디캔터로 절반정도 옮겨지면 병목의 높이가 촛불에서 10~15cm정도가 되도록 위치하여야 한다.

② 와인의 병목과 디캔터 접촉에 주의

- 디캔팅을 시작하거나 진행되는 도중에 와인의 병목과 디캔터가 접촉하지 않도록 주의하여야 한다.

③ 디캔팅시 일정한 양과 속도를 유지

- 와인이 디캔터로 옮겨질 때 디캔터 내벽을 타고 흐르게 한다.
- 와인이 병에서 많은 양이 나와서 ‘콸콸콸’ 소리가 난다거나 디캔터 밖으로 흐르지 않게 일정한 양과 속도를 유지하도록 주의하여야 한다.

2) 촛불 소등

- 디캔팅을 완료한 후, 촛불을 소등한다.

시연시간

4. 와인서브

1) 디캔터로 와인서브

- 두 잔의 와인글라스에 각 150ml(50oz)정도를 서브한다.

2) 서브시 자세 및 주의사항

- 서브는 한 손으로 하며, 나머지 손은 등 뒤쪽 허리에 위치시킨다.
- 서브한 후 디캔터 입구를 크로스냅킨(서비스 타월)으로 닦아준다.
- 서브할 때 디캔터가 와인글라스와 접촉하지 않게 주의하여야 한다.
- 서브시 디캔터나 글라스 외부로 흘리지 않도록 주의하여야 한다.

3) 서브 후 남은 와인제공

- 서브를 완료한 후, 디캔터는 심사테이블에 놓는다.

4) 서브 완료

- 고객에게 더 필요한 사항은 없는지 확인한다.
- 인사한 후, 실기테이블로 돌아온다.

* 실기테이블로 돌아온 후, 오른손을 들고 “마치겠습니다”라는 의사표시를 하고 대기한다.

정리 시간

* “시작하세요”라는 스텝의 신호에 따라 오른손을 들고 “시작하겠습니다”라는 의사표시와 함께 정리를 시작한다.

1. 마무리 정리

1) 실기테이블 정리

- 심사테이블에 제공된 와인글라스와 디캔터는 정리하지 않는다.
- 실기테이블 위에 사용한 기물을 준비테이블로 원위치 한다.
- 퇴장한 후, 실기테이블에는 아무것도 남아있지 않아야 한다.

* 정리 완료 후, 오른손을 들고 “마치겠습니다”라는 의사표시와 함께 시연을 종료한다.

* “수고하셨습니다”라는 스텝의 신호에 따라 트레이에 크로스냅킨(서비스타월)과 수험표를 가지고 퇴장한다.