

## 와인소믈리에 자격검정 안내

1. 와인소믈리에 자격검정은 대한민국 국민이라면 누구나 응시가 가능하다.
  - 외국인도 응시가 가능하지만, 통역은 본인이 해결해야 한다.
2. 와인소믈리에 자격검정은 필기검정과 실기검정으로 구분하여 상시검정으로 시행한다.
  - 필기검정 최대인원은 제한이 없으며, 실기검정(1일 1개 고사장 기준)은 40인으로 한다.
  - 실기검정의 경우 필기검정에 합격한 자에 한하여 응시가 가능하며, 필기검정 합격 일로부터 1년간 유효하다.
3. 지정검정장은 상시검정(필기 및 실기) 예정일시를 검정원에 3주전까지 신청하여야 하며, 승인 후 시행한다.
4. 원서접수는 응시자 본인이 직접하는 것을 원칙으로 하며, 마감일은 검정일 10일전 까지 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 검정과목으로 하여 총 60문항(시간 60분)을 출제하며, 합격은 만점을 100점으로 환산하여 60점 이상인 경우로 한다.
8. 실기는 준비, 구술, 와인서비스 기술, 정리로 구분하여 각 항목당 가중치를 적용한 5단계로 채점하며, 합격은 심사위원(2명)의 점수를 합산하여 만점 200점에 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 보수 교육을 이수하여야 자격을 유지할 수 있다.

# 지정검정장 지정방침, 등록기준 및 해지규정

## I. 지정검정장 지정방침

1. 지정검정장은 필기 및 실기검정이 가능한 공간과 관리자 1인 이상을 보유하여야 한다.  
 ※ 시설 및 설비, 인력은 등록기준 참조
2. 자격검정은 지정검정장에서 진행을 원칙으로 하며, 필기의 경우 외부 시설을 이용하여 진행할 수 있다.
3. 지정검정장은 1년에 1회 이상 검정을 실시하여야 한다.
4. 지정검정장은 소정의 가입비(심사비용)를 지불해야 한다.
5. 지정검정장 관리자는 자격검정에 관한 전반적인 사항을 관리·지원하며, 검정원에서 실시하는 심사매뉴얼 교육 또는 세미나를 매년 1회 이수하여야 한다.
6. 지정검정장은 상시검정(필기 및 실기)에 대한 운영업무를 대행하는 자격을 갖는다.
7. 지정검정장은 상시검정(필기 및 실기) 예정일 3주전까지 검정원으로 신청서를 접수해야 하며, 승인받아야 검정을 진행할 수 있다.

## II. 지정검정장 등록기준

1. 시설기준
  - 지정검정장은 필기와 실기검정이 가능한 장소를 보유한 다음과 같은 시설이어야 한다.
    - ① 와인관련 과정이 개설된 고등학교, 전문대학 및 일반대학
    - ② 와인관련 과정이 개설된 전문학교
    - ③ 와인관련 과정을 개설·운영중인 평생교육원
    - ④ 와인관련 과정을 개설·운영중인 학원
  - 필기 면적 60㎡ 이상 (30인 이상 입실 가능)
  - 실기 면적 30㎡ 이상 (단, 실기고사장 외부에 응시자 대기 장소가 있어야 함)
2. 인원 및 설비 기준
  - 지정검정장은 와인관련 교육 또는 실무 경력 3년 이상의 관리자 1인 이상을 보유하여야 한다.

- 지정검정장은 실기검정 진행을 위해 다음과 같은 검정기자재를 보유하여야 한다.

품 목	기본 수량
1. 와인 디캔터	4 EA
2. 와인 오프너(소물리에 나이프 = 풀탭)	4 EA
3. 와인 글라스	20 EA
4. 심사테이블(1개), 준비테이블(1개), 실기테이블(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ライター	4 EA
11. 타이머	3 EA
크로스냅킨 또는 서비스타월은 응시생이 준비하는 것을 원칙으로 한다.	

### III. 지정검정장 해지규정

지정검정장은 다음과 같은 조항에 대하여 동일 조항 2회 또는 다른 조항 3회 이상을 위반한 사실이 확인되는 경우 심의위원회 회의를 거쳐 지정검정장을 해지한다.

1. 매년에 1회이상 자격검정을 시행하지 못했을 경우
2. 지정검정장 관계자가 필기 및 실기검정 시 부정행위를 한 경우가 확인되었을 경우
3. 외부의 응시생들의 원서접수를 특별한 사유없이 거부하였을 경우
4. 외부 응시자에게 허위 정보로 시험에 불이익을 주는 행위가 확인되었을 경우
5. 지정검정장 점검에서 부적격 판정을 받고, 이를 시정하지 않았을 경우
6. 지정검정장을 이전하고 검정원에 통보하지 않아, 자격검정 시행에 중대한 문제가 발생한 경우
7. 실기검정 준비가 미흡하여 검정당일 취소가 2회이상 발생한 경우
8. 자격검정을 이용하여 불공정한 행위가 확인되었을 경우
9. 심사위원에게 심사에 대한 청탁이 확인된 경우

## 자격검정 심사위원 규정

1. 와인소을리에 자격검정 심사위원은 필기검정 감독과 실기검정 심사를 한다.
2. 필기검정 감독관은 한 시험당 2인(정,부로 구분)을 배정하는 것을 원칙으로 한다. (단, 필기검정을 지정검정장에서 진행하는 경우 1인을 배정할 수 있다)
3. 실기검정 심사위원은 한 시험당 2인을 배정하는 것을 원칙으로 한다.
4. 심사위원 신청자격은 만 30세 이상으로, 다음 중 하나 이상의 자격을 갖춘 사람으로 한다.
  - ① 전문대학 및 일반대학에서 와인관련 과목을 강의하는 교수
  - ② 고등학교에서 와인관련 교과목을 지도하는 교사
  - ③ 와인관련 교육과정을 개설, 운영중인 교육기관의 교·강사
  - ④ 와인교육경력 3년 이상인 전·현직 강사
  - ⑤ 와인관련업체 실무경력 3년 이상인 사람
  - ⑥ 와인전공 석사 이상인 사람
5. 심사위원은 심사위원 세미나를 이수하고 검정원의 심의를 거쳐 인준한다.
6. 심사위원의 임기는 1년으로 하며, 연임이 가능하다. (단, 임기만료 전에 심사위원 세미나를 이수하여야 한다)
7. 심사위원 세미나는 반기별 1회를 원칙으로 실시한다. (단, 일정 인원의 심사위원 확보시기 까지 수시로 실시한다).
8. 심사위원 세미나는 심사분과에서 주관을 하며, 4시간 이내로 구성하여 실시한다.
9. 심사위원은 공정한 심사를 해야 하며, 채점상황을 응시자 또는 지정검정장 관계자에게 공개해서는 안된다. (단, 실격의 경우 해당 응시자에게 실격사유를 통보할 수 있다)
10. 심사위원은 응시자를 도울 수 없으며, 부정행위가 있을 경우 검정원은 심의위원회 회의를 거쳐 해당 심사위원의 자격상실 및 관련 응시자의 합격취소 여부를 결정한다.
11. 심사위원은 시험(필기 및 실기) 30분 전에 도착하여 지정검정장의 준비사항을 검정해야 한다.
12. 실기시험 전 심사위원은 자극적인 냄새를 풍기는 음식이나 진한 향수는 피해야 한다.
13. 배정된 심사위원은 부득이한 사정으로 불참 시 하루 전까지 검정원으로 통보해야 한다.