

PRÜFUNGSORDNUNG



zum Fernstudium

SOMMELIER (DHA)

PRÜFUNGSORDNUNG

§ 1

ZIEL DER PRÜFUNG, BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSES

Die Teilnehmer/-innen am Fernstudium Sommelier (DHA) qualifizieren sich für eine berufliche Tätigkeit im gastronomischen und beratenden Weinbereich. Durch die Prüfungsmodalitäten soll festgestellt werden, ob die Teilnehmer/-innen die Kernelemente von Weinberatung und -verkauf überblicken, profundes Weinfachwissen nachweisen, das sensorische Instrumentarium der objektiven Weinverkostung und eine systematische Beurteilungskompetenz erworben haben und in der beruflichen Praxis anwenden können. Der Prüfling erwirbt mit dem Bestehen der einzelnen Prüfungen den Abschluss „Sommelier (DHA)/Sommelière (DHA)“. Bedingung für den Abschluss ist die Buchung des Ergänzungsmoduls „Sommelier Prüfung (DHA)“.

§ 2

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

Prüfungsleistungen des Fernstudiums Sommelier (DHA) sind Onlinetests, Fallstudien, und eine Abschlussprüfung. Die Inhalte und Voraussetzungen der einzelnen Module und Zertifikate werden im Folgenden detailliert dargestellt.

Module	
Modul	Modul Voraussetzungen des Moduls
Dein Weg zum Sommelier: Erwartungen & Einführung	Keine Voraussetzungen
Oenologie Basics	Keine Voraussetzungen
Fit in die Sommelier Prüfung	Keine Voraussetzungen

Ergänzungsmodul	
Modul	Modul Voraussetzungen des Moduls
Sommelier Prüfung (DHA)	Erfolgreich absolvierte Fachpraktische Abschlussprüfung „Praktische Abschlussprüfung Sommelier (DHA)“

PRÜFUNGSORDNUNG

Zertifikate	
Zertifikat	Voraussetzungen Zertifikatabschluss
Weinfachwissen: Die internationale Weinwelt	Erfolgreiche Bearbeitung der Onlinetests „Weinkunde Südeuropa“, „Weinkunde Mittel- und Osteuropa“ und „Weinkunde Neue Welt“
Vertiefungsfach: Allgemeine Getränkekunde	Erfolgreiche Bearbeitung des Onlinetests „Allgemeine Getränkekunde“ Erfolgreiche Bearbeitung der Fallstudie „Anwenden wein- und getränk kundlicher Kenntnisse“
Vertiefungsfach: Weinempfehlung und Gästebewirtung	Erfolgreiche Bearbeitung der Fallstudie „Gäste beraten, betreuen und bewirten“
Vertiefungsfach: Managementaufgaben im Restaurant	Erfolgreiche Bearbeitung der Fallstudie „Management des Restaurantbetriebes“
Vertiefungsfach: Marketing für Sommeliers	Erfolgreiche Bearbeitung der Fallstudie „Marketing für Sommeliers“

§ 3

ZERTIFIKATE

- (1) Im Rahmen des Fernstudiums Sommelier (DHA) erwerben die Teilnehmer/-innen verschiedene Zertifikate. Um die jeweiligen Zertifikate zu erlangen, müssen die Teilnehmer/-innen die in § 2 genannten Voraussetzungen erfüllen.
Eine detaillierte Beschreibung der Prüfungsformen erfolgt in §§ 4 ff.
- (2) Alle Abschlussdokumente und Bescheinigungen der Deutschen Hotelakademie werden ausschließlich in deutscher Sprache verfasst.

PRÜFUNGSORDNUNG

§ 4

ONLINETESTS

- (1) Onlinetests sind Lernkontrollen, die der Überprüfung der verschiedenen Lehrinhalte dienen. Die Onlinetests befinden sich auf der Lernplattform „Meine Lernwelt“ und sind regelmäßig zu bearbeiten.
- (2) Nach Bearbeitung der relevanten Lernmedien ist der jeweilige Onlinetest zeitnah zu bearbeiten. Relevante Lerninhalte sind im jeweiligen Onlinetest vorab beschrieben.
- (3) Nicht bearbeitete Onlinetests gelten als nicht bestanden.
- (4) Die Anzahl der zu bearbeitenden Onlinetests kann § 2 entnommen werden. Ein Onlinetest ist bestanden, wenn mindestens 55 Prozent der Fragestellungen richtig beantwortet werden.
- (5) Nicht bestandene Onlinetests können zweimal wiederholt werden.

§ 5

FALLSTUDIEN

- (1) Die Fallstudie beinhaltet eine Aufgabenstellung mit Bezug zur späteren beruflichen Praxis. Die Lösung der Fallstudie ist in selbstständiger Arbeit anzufertigen.
- (2) Eine nicht eingereichte Fallstudie gilt als nicht bestanden.
- (3) Eine nicht bestandene Fallstudie kann in einer Frist von 4 Wochen einmal überarbeitet und erneut eingereicht werden.
- (4) Identische Fallstudien werden mit der Note „ungenügend“ bewertet. Dies betrifft alle Teilnehmer/-innen, die eine Version der identischen Fallstudie eingereicht haben.

§ 6

FACHPRAKTISCHE ABSCHLUSSPRÜFUNG

- (1) Der erste Prüfungsteil der fachpraktischen Abschlussprüfung „Sommelier (DHA)“ besteht aus einer mündlich zu bearbeitenden Situationsaufgabe in Form von zwei Fachgesprächen. Die zwei Gespräche sind auf der Basis einer vom Prüfling zu erstellenden Wein- und Getränkekarte durchzuführen
 - (a) mindestens 40 Positionen, höchstens 60 Positionen für Weine, dazu weitere 10 Positionen aus drei anderen Getränkearten,
 - (b) situationsgerechte Auswahl, Preisgestaltung, Gliederung und Darstellung,
 - (c) die vorgegebene berufstypische Situation wird dem Teilnehmenden auf Anfrage von der Deutschen Hotelakademie ausgehändigt,
 - (d) die Wein- und Getränkekarte ist 14 Kalendertage vor dem angemeldeten Termin zur praktischen Abschlussprüfung einzureichen

PRÜFUNGSORDNUNG

- (2) Der zweite Prüfungsteil der fachpraktischen Abschlussprüfung „Sommelier (DHA)“ besteht aus einer Wein- und Getränkeverkostung, -beschreibung und -beurteilung, wobei das Ergebnis schriftlich zu dokumentieren ist.

Die Weinverkostung umfasst fünf Weine und die Getränkeverkostung umfasst vier Getränke.

- (3) Die Situationsaufgaben umfassen folgende Inhalte:

Prüfungsteile	Prüfungsinhalte	Prüfungsdauer
Teil 1 Situationsbezogenes Fachgespräch	Darstellung und inhaltliche Begründung der Wein- und Getränkekarte. Prüfungskriterien: <ol style="list-style-type: none">1. situationsgerechtes Auswählen der Weine und Getränke,2. Gliedern und Darstellen der Wein- und Getränkekarte,3. Gestalten der Preise und Durchführen der Kalkulation.	15 Minuten
Teil 1 Gastorientiertes Beratungsgespräch	Darstellung einer passenden Wein- und Getränkeempfehlung zu einem vorgegebenen Menü. Beantwortungen möglicher Rückfragen. Prüfungskriterien: <ol style="list-style-type: none">1. situationsbezogenes Beraten des Gastes bei der Wein- und Getränkeauswahl,2. Berücksichtigen der und Eingehen auf die Wünsche und Bedürfnisse des Gastes,3. verkaufsorientiertes Gestalten der Kommunikation mit dem Gast.	15 Minuten
Teil 2 Weinverkostung	Beschreiben von Weinen Beurteilen von Weinen	20 Minuten
Teil 2 Getränkeverkostung	Beschreiben von Getränken Beurteilen von Getränken	20 Minuten

PRÜFUNGSORDNUNG

- (4) Die fachpraktischen Abschlussprüfungen werden unter Aufsicht durchgeführt und sind nicht öffentlich.
- (5) Die jeweiligen Teile der fachpraktischen Abschlussprüfung gelten als nicht bestanden, wenn der Prüfling einen Teilbereich mit einer Note abschließt, die schlechter als „ausreichend“ ist.
- (6) Sämtliche schriftliche Arbeiten/Prüfungsleistungen sind grundsätzlich in deutscher Sprache zu verfassen.
- (7) Eine nicht bestandene Teilprüfung führt dazu, dass die gesamte fachpraktische Abschlussprüfung als nicht bestanden bewertet wird.
- (8) Der Prüfling kann die fachpraktische Abschlussprüfung einmal wiederholen. Die Kosten betragen 249,00 Euro.
- (9) Die Ergebnisse von Prüfungsteil 1 und Prüfungsteil 2 fließen jeweils zu 50 Prozent in die Gesamtnote der fachpraktischen Abschlussprüfung ein.

§ 7

ÜBERPRÜFUNG UND NACHVERFOLGUNG BEI VERWENDUNG KI-BASIERTER TOOLS

- (1) Schriftliche Ausarbeitungen sind eigenständig und ohne unzulässige Hilfe zu erstellen. Die Verwendung von KI-basierten Werkzeugen wie ChatGPT oder vergleichbaren Technologien ist nur zulässig, wenn dies ausdrücklich gestattet und in der Arbeit entsprechend kenntlich gemacht wird.
- (2) Die DHA Akademie behält sich das Recht vor, schriftliche Ausarbeitungen auf den Einsatz von KI-gestützter Textgenerierung zu überprüfen. Hierzu können geeignete technische Hilfsmittel eingesetzt werden.
- (3) Wird festgestellt, dass unzulässig KI-basierte Tools verwendet wurden, kann dies als Täuschungsversuch gewertet werden. In diesem Fall wird ein Prüfungsverfahren gemäß den Vorgaben der Prüfungsordnung eingeleitet.
- (4) Im Rahmen der Nachverfolgung kann die betreffende Person aufgefordert werden, die Eigenständigkeit ihrer Arbeit in einem zusätzlichen Gespräch oder durch Vorlage weiterer Nachweise zu bestätigen.

PRÜFUNGSORDNUNG

§ 8

ANMELDUNG ZU DEN PRÜFUNGEN, PRÜFUNGSFRISTEN

- (1) Die Anmeldung zur Teilnahme an der fachpraktischen Abschlussprüfung erfolgt durch die Deutsche Hotelakademie.
- (2) Die Zulassungsvoraussetzungen für die Prüfungsteilnahme werden durch die Deutsche Hotelakademie überprüft. Die Prüfungszulassung kann verwehrt werden, wenn die in § 2 genannten Leistungen nicht erbracht wurden und die Zulassungsvoraussetzungen damit nicht erfüllt sind.
- (3) Termine und Prüfungsorte für die Abschlussprüfungen werden frühzeitig bekanntgegeben. Die Deutsche Hotelakademie behält sich vor, Prüfungstermine aus wichtigen Gründen zu verschieben.

§ 9

VERSÄUMNIS UND RÜCKTRITT VON PRÜFUNGEN, NEUE FRISTSETZUNG FÜR PRÜFUNGEN

- (1) Bleibt ein Prüfling dem Prüfungstermin ohne wichtige Gründe fern oder tritt nach Beginn der Prüfung von der Prüfung zurück, werden die Prüfungsleistungen mit „ungenügend“ bewertet.
- (2) Die Gründe für Rücktritt oder Versäumnis müssen der Deutschen Hotelakademie nach dem versäumten Prüfungstermin unverzüglich schriftlich angezeigt werden. Für eine krankheitsbedingte Absage einer Prüfung muss der Prüfling ein ärztliches Attest vorlegen.
- (3) Erkennt die Deutsche Hotelakademie die Begründung an, wird dem/der Teilnehmer/-in ein neuer Termin mitgeteilt.

§ 10

TÄUSCHUNG/STÖRUNG DES PRÜFUNGSVERLAUFS

- (1) Prüfungsleistungen werden mit der Note „ungenügend“ bewertet, wenn ein Prüfling versucht, das Ergebnis seiner Prüfungsleistungen durch Täuschung und/oder Einsatz nicht zugelassener Hilfsmittel zu beeinflussen.
- (2) Stört ein Prüfling den Ablauf der Prüfung, wird er vom jeweiligen Prüfer bzw. der Aufsicht führenden Person nach einmaliger Ermahnung von der Fortsetzung der Prüfung ausgeschlossen. Die Prüfungsleistung wird dann mit „ungenügend“ bewertet.

PRÜFUNGSORDNUNG

§11

PRÜFUNGSWIEDERHOLUNG

- (1) Die Regelung zu den einzelnen Prüfungswiederholungen sind den entsprechenden Paragraphen (§ 4 Onlinetests, § 5 Fallstudien und § 6 Fachpraktische Abschlussprüfung zu entnehmen.
- (2) Eine bereits bestandene Prüfungsleistung kann nicht wiederholt werden.

§12

BEWERTUNG DER PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- (1) Notenschlüssel

Punkt-system	Note (Schulnoten)			Erreichte Punktzahl (in Prozentpunkten)
15	1+	=	sehr gut (+)	99 – 100
14	1	=	sehr gut	94 – 98
13	1–	=	sehr gut (–)	92 – 93
12	2+	=	gut (+)	90 – 91
11	2	=	gut	83 – 89
10	2–	=	gut (–)	81 – 82
9	3+	=	befriedigend (+)	78 – 80
8	3	=	befriedigend	70 – 77
7	3–	=	befriedigend (–)	67 – 69
6	4+	=	ausreichend (+)	63 – 66
5	4	=	ausreichend	54 – 62
4	4–	=	ausreichend (–)	50 – 53
3	5+	=	mangelhaft (+)	46 – 49
2	5	=	mangelhaft	43 – 45
1	5–	=	mangelhaft (–)	30 – 42
0	6	=	ungenügend	0 – 29

PRÜFUNGSORDNUNG

- (2) Das Fernstudium gilt als bestanden, wenn
 - die vier Onlinetests bestanden worden sind.
 - die vier Fallstudien mit der Note „ausreichend“ oder besser bewertet worden sind.
 - die Fachpraktische Abschlussprüfung insgesamt mit der Note „ausreichend“ oder besser bewertet worden ist.
- (3) Die Ergebnisse der Einzellizenzen und Zertifikate errechnet sich wie folgt:
Zu jeweils 10 Prozent aus den Fallstudien und zu 60 Prozent aus der Gesamtnote der Fachpraktischen Abschlussprüfung.
- (4) Die Gesamtnote auf dem Abschlusszeugnis wird auf der Basis des Schulnotensystems angegeben, Notentendenzen werden auf dem Abschlusszeugnis berücksichtigt.
- (5) Nach Bestehen der Fachpraktischen Abschlussprüfung erhält der Prüfling nach der Notenfeststellung die Abschlussdokumente.
- (6) Spätestens bis zur Aushändigung der Abschlussdokumente müssen der Deutschen Hotelakademie fehlende Nachweise nachgereicht werden, die Bestandteil der Teilnahmevoraussetzung sind, andernfalls behält sich die Deutsche Hotelakademie vor, die Abschlussdokumente bis zur Erbringung des Nachweises zurückzuhalten.
- (7) Ist eine der Prüfungsleistungen endgültig nicht bestanden, erhält der Prüfling eine schriftliche Teilnahmebestätigung mit einer Übersicht der im Verlauf des Studiums erbrachten Prüfungsleistungen, beinhaltet sind hier sämtliche Prüfungsnoten, sowie die Zertifikate der bestandenen Prüfungen.

§ 13

UNGÜLTIGKEIT DER ABSCHLUSSPRÜFUNG, ABERKENNUNG DES ABSCHLUSSES

- (1) Die Deutsche Hotelakademie kann die Noten der Prüfungsteile oder die gesamte Prüfung nachträglich (bis zu 3 Jahre) berichtigen oder für nicht bestanden erklären, wenn bekannt wird, dass der Prüfling bei einer Prüfung getäuscht hat.
- (2) Das Prüfungszeugnis verliert damit seine Gültigkeit, gegebenenfalls wird ein neues Zeugnis erstellt.
- (3) Ist die Prüfung insgesamt für nicht bestanden erklärt worden, verliert der vergebene Abschluss seine Gültigkeit, der/die Teilnehmer/-in wird aufgefordert, diesen nicht länger einzusetzen und nicht mehr gültige Dokumente der Deutsche Hotelakademie zukommen zu lassen.

PRÜFUNGSORDNUNG

§14

INKRAFTTRETEN UND VERÖFFENTLICHUNG DER PRÜFUNGSORDNUNG

Diese Prüfungsordnung tritt am 01.02.2025 in Kraft. Sie wird den Teilnehmer/-innen der Deutschen Hotelakademie zu Beginn ihrer Weiterbildung schriftlich ausgehändigt. Diese Prüfungsordnung gilt für alle Teilnehmer/-innen, deren Fernstudium Sommelier (DHA) ab dem 01.02.2025 startet.

Köln, im Februar 2025



Miriam Müller, Akademieleiterin



Merle Losem, Geschäftsführerin