

# СТРУКТУРА КОНКУРСА THE BEST SOMMELIER OF GREAT STEPPE

## СОДЕРЖАНИЕ

### ОТБОРОЧНЫЙ ТУР

1. Общая структура отборочного тура
2. Теоретический тест - структура и формат
  - 2.1. Тематическое распределение вопросов
    - 2.1.1. Виноделие мира
    - 2.1.2. Партнёры конкурса и виноделие страны партнёра
    - 2.1.3. Миксология и другие напитки
    - 2.1.4. Гастрономия
3. Appendix
  - 3.1. Пояснение категорий и тематического охвата
  - 3.2. Миксология и другие напитки - примеры категорий

### ПОЛУФИНАЛ

1. Участники полуфинала
2. Общая структура полуфинала
3. Общие принципы оценки
4. Практические задания полуфинала
  - 4.1. Сервис напитков
  - 4.2. Гастрономия и сочетание с едой
  - 4.3. Продажа напитка
  - 4.4. Классические коктейли
  - 4.5. Работа с винной картой
  - 4.6. Слепая дегустация (не вино)
  - 4.7. Полное устное описание вина

### ФИНАЛ

1. Формат и содержание финала
2. Работа в условиях давления и взаимодействие с гостями

### ГРАНД-ФИНАЛ

1. Международный этап конкурса

### ОТБОРОЧНЫЙ ТУР

#### 1. Общая структура отборочного тура

Это первый этап конкурса и он состоит из 2х частей - теоретический тест и слепая дегустация 2-х образцов.

Этап направлен на оценку широты профессиональных знаний, аналитических навыков и базовой дегустационной подготовки участников. Результаты отборочного тура используются для формирования состава участников полуфинала.

#### 2. Теоретический тест - структура и формат

Теоретический тест является частью отборочного тура конкурса The Best Sommelier of Great Steppe и направлен на проверку профессиональной эрудиции сомелье.

Тест проводится в онлайн-формате и состоит из 100 вопросов, выполняется в формате теста с вариантами ответов и рассчитан на 60 минут.

Тест может проходить на русском или английском языке. Язык выбирается участником до начала тестирования. Все участники проходят тест в равных временных условиях.

Теоретический тест проводится в закрытом формате. Вопросы формируются из единого банка вопросов, разработанного и утверждённого Образовательным комитетом CAWU.

Содержание банка вопросов не подлежит публикации.

Указанные ниже проценты отражают распределение тематик в общем массиве вопросов теста, а не систему оценки, начисления баллов или проходных значений.

## **2.1. Тематическое распределение вопросов**

Общий массив вопросов условно принимается за 100% и распределяется следующим образом:

### **2.1.1. Виноделие мира - 50% вопросов**

виноградарство и основы виноделия;

стили и типологии вин;

ключевые винодельческие регионы мира;

знаковые и культовые производители.

### **2.1.2. Партнёры конкурса и виноделие страны партнёра - 25% вопросов**

виноделие страны партнёра текущего года или этапа;

винная культура и стилистика страны партнёра;

гранд-партнёр конкурса (философия, портфель, позиционирование).

### **2.1.3. Миксология, другие напитки и Гастрономия - 25% вопросов**

базовые категории крепкого алкоголя;

пиво;

другие напитки;

классические коктейли и основы миксологии;

базовые принципы гастрономических сочетаний;

роль сомелье во взаимодействии с кухней.

Региональный фокус:

не менее 50% вопросов гастрономического блока посвящены гастрономии Центральной Азии.

## **3. APPENDIX**

Пояснение категорий и тематического охвата

(Данный раздел носит разъяснительный характер и предназначен для участников, желающих глубже понять объём возможных тем.)

### **3.1. Миксология и другие напитки — примеры категорий**

#### **Крепкий алкоголь:**

джин, водка, виски, ром, текила и мескаль, бренди и коньяк, ликёры и биттеры.

#### **Пиво:**

лагеры, эли, пшеничное пиво, IPA и другие охмелённые стили, стауты и портеры, традиционные и региональные стили.

#### **Другие напитки:**

саке и другие виды рисового вина, чай, кофе, традиционные и ферментированные напитки различных культур.

#### **Коктейли:**

классические коктейли, категория Unforgettables по классификации IBA, базовые принципы миксологии.

## **ПОЛУФИНАЛ**

### **Структура и содержание этапа**

## **1. Участники полуфинала**

В полуфинал проходят от 8 до 12 участников, показавших наилучшие результаты по итогам отборочного тура.

Отбор осуществляется на основании сравнительных результатов без фиксированного проходного балла.

## **2. Общая структура полуфинала**

Полуфинал проходит в формате игры по станциям и состоит из трёх (3) станций.

На каждой станции участник выполняет одно практическое задание, не исключены доп. занятия.

Станции моделируют реальные рабочие ситуации сомелье, включая сервис, работу с напитками, гастрономией и гостями, и направлены на оценку прикладных навыков, профессионального мышления и коммуникации.

Конкретный набор заданий может варьироваться от этапа к этапу, однако все задания формируются исключительно из перечня, приведённого ниже.

Принципы оценки и критерии судейства стандартизированы и едины для всех участников.

## **3. Общие принципы оценки**

Во всех практических заданиях конкурса приоритет отдается логике профессиональных решений, корректности аргументации, последовательности действий.

Техническая точность оценивается в контексте общего профессионального подхода и соответствия реальной рабочей ситуации.

Все участники выполняют задания в сопоставимых условиях. Формат заданий, критерии оценки и временные рамки едины для всех участников соответствующего этапа.

## **4. Практические задания полуфинала**

В рамках полуфинала участники выполняют практические задания на станциях, моделирующие различные профессиональные ситуации сомелье.

Для каждого типа задания предусмотрены Guidelines, описывающие формат выполнения, ожидаемую последовательность действий и ключевые элементы оценки. Guidelines находятся в открытом доступе и используются для обеспечения единых стандартов.

### **4.1. Сервис вина и др. напитков**

(декантация / аэрация / работа с игристым вином)

Задание моделирует стандартную сервисную ситуацию в ресторанной среде.

Оцениваются корректность техники, последовательность действий, контроль процесса, уверенность и профессиональная подача.

В ходе выполнения возможны дополнительные запросы, отражающие реальную работу сомелье (подача воды, уточняющие вопросы гостя, изменение условий сервиса).

Способность адаптироваться является частью оценки.

### **4.2. Гастрономия и сочетание с едой**

Задание направлено на оценку способности подбирать напитки к блюдам и аргументировать выбор.

Используются основные методы сочетания еды и напитков. Рекомендация не ограничивается вином - может быть предложен любой напиток, соответствующий логике сочетания, важна способность участника аргументировать выбор.

### **4.3. Продажа напитка**

Задание моделирует различные профессиональные контексты продажи: рекомендация гостю, работа с винной картой, подбор ассортимента, продажа для мероприятия, презентация продукта как торгового представителя или производителя.

Независимо от формата оцениваются логика предложения, адаптация под аудиторию, аргументация и профессиональный стиль коммуникации.

#### **4.4. Классические коктейли**

Проверяется знание классической миксологии: состав, метод приготовления, оборудование, базовая история коктейля, классические вариации и допустимые твисты.

#### **4.5. Работа с винной картой**

Оценивается способность выявлять ошибки, давать профессиональные комментарии, логично рекомендовать напитки и понимать структуру ассортимента.

#### **4.6. Слепая дегустация (не вино)**

Задание направлено на оценку аналитического подхода.

Ключевым является логичность и обоснованность выводов, а не точность угадывания.

#### **4.7. Полное устное описание вина**

Оцениваются структура и последовательность описания, профессиональная лексика, связь характеристик вина с происхождением и стилем, а также логичность выводов и уверенность подачи.

## **ФИНАЛ**

### **Структура и принципы проведения**

#### **1. Формат и содержание финала**

В финал проходят от 3 до 4-х участников, показавшие наилучшие результаты по итогам полуфинала.

Финал проводится в формате временных практических заданий, максимально приближенных к реальной работе сомелье в ресторане.

Конкретное содержание заданий не раскрывается заранее. Все задания финала:

- не выходят за рамки типов заданий полуфинала;
- могут объединять несколько навыков в рамках одного сценария;
- моделируют полный цикл работы сомелье в условиях ограниченного времени и меняющихся вводных данных.

В ходе выполнения заданий возможны дополнительные вводные данные и запросы, отражающие динамику реальной ресторанной среды.

Финал представляет собой интегрированную модель профессиональной деятельности сомелье.

#### **2. Работа в условиях давления и взаимодействие с гостями**

В финале значительная роль отводится способности работать в стрессовой ситуации.

Оцениваются контроль поведения, взаимодействие с гостями, управление временем и сохранение профессионального сервиса.

Ориентировочно около 10% итоговой оценки приходится на данный аспект.

## **4. ГРАНД-ФИНАЛ**

### **Международный этап конкурса**

Победители национальных финалов представляют свои страны в Гранд-финале конкурса The Best Sommelier of Great Steppe и соревнуются за звание Лучшего сомелье Великой Степи.

Этап проходит на английском языке.