Sommelier / Sommelière BP

beraten, empfehlen, degustieren, verhandeln, einkaufen, lagern

Der Begriff «Sommelier» hat eine jahrhundertealte Tradition und entwickelte sich aus der Tätigkeit von besser gestellten Dienstboten an den Höfen Frankreichs, den sogenannten Mundschenken. Diese mussten dem Herrscher «reinen Wein», frei von Giften, einschenken und so sein Leben schützen.

Als ausgewiesene Weinfachleute arbeiten Sommeliers und Sommelières in einem Restaurant der gehobenen Klasse, in der internationalen Erlebnisgastronomie, in Fünfsternehotels oder auf Kreuzfahrtschiffen. Sie beraten die Gäste bei der Weinwahl. Doch das Tätigkeitsfeld geht über die klassische «welcher Wein passt zu welcher Speise»-Beratung hinaus: sie kennen den Weingeschmack der Stammgäste und weisen diese auf die neuen Weine des Hauses hin. Sie kennen die geschmacklichen Besonderheiten und können Auskunft über das Weingut und die regionalen Gegebenheiten geben.

Neben der Beratung der Gäste stellen die Sommeliers und Sommelières die Weinkarte eines Restaurants zusammen und sind für den Weineinkauf sowie die fachgerechte Lagerung verantwortlich. In der Regel kaufen sie die Weine direkt bei Winzern oder Weinhändlerinnen ein. Manche Berufsleute führen auch eine eigene Weinhandlung und machen an Messen oder mit Events in der eigenen Weinhandlung auf ihr Geschäft und Weinsortiment aufmerksam. Sie können auch Seminare und Weinkurse leiten oder als Weinjournalist/in über die edlen Tropfen berichten.

Was und wozu?

- Damit die Gäste stets den besten Tropfen zu ihrem Menu geniessen können, pflegt der Sommelier Geschäftskontakte zu Winzern und Weinhändlerinnen, besucht diese auf ihren Weingütern und kauft ihnen den besten Wein ab.
- Damit die teuren Weine nicht verderben, lagert sie die Sommelière fachgerecht im hauseigenen Weinkeller.
- Damit sich der eigene Betrieb von der Konkurrenz abhebt, stellt der Sommelier eine innovative Weinkarte zusammen.
- Damit neue, potenzielle Kunden auf ihre Weine aufmerksam werden, offeriert ihnen die Sommelière an einer Weinmesse ihre neusten Weine zur Degustation.

Facts

Zutritt Bei Prüfungsantritt: Abgeschlossene, 3-jährige berufliche Grundbildung in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Weinbau und Weinhandel oder gleichwertige Qualifikation, mind. 3 Jahre Berufspraxis, davon mind. 1 Jahr im Weinsektor sowie alle erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen.

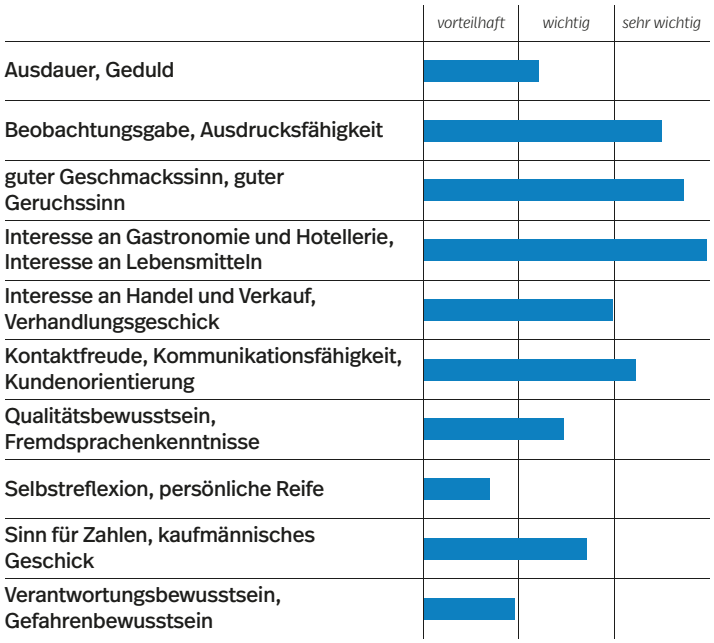
Ausbildung 2 Jahre berufsbegleitende Ausbildung (1 Tag pro Woche, insg. 260 Lektionen) in modularer Form. Die Module beinhalten Weinbau, Kelterung, Weinkunde, Kenntnis der Weine aus aller Welt, Service, Beratung und Abstimmung von Gerichten und Weinen. Die Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei Hotel & Gastro formation erhältlich.
Hinweis: Die Kurskosten werden teilweise vom Bund übernommen.

Sonnenseite Die höchste Kunst eines Sommliers ist die Herstellung der vollendeten Harmonie zwischen Speisen und Getränken. Mit gutem Gespür für den Gast und die Kundschaft können die Berufsleute viel bewirken und zum guten Ruf eines Hauses oder der eigenen Weinhandlung beitragen.

Schattenseite Sommeliers und Sommelières tragen grosse Verantwortung, denn sie tragen massgeblich dazu bei, dass sich die Gäste wohlfühlen und durch ihre Konsumation für das wirtschaftliche Überleben des Betriebes sorgen. Es ist nicht immer einfach, der Dienstleister zu sein, während es sich die Kundschaft gut gehen lassen kann.

Gut zu wissen Sommeliers und Sommelières managen den Weinkeller professionell auf der Basis von Einkauf, Lagerung und Verwaltung, Kalkulation und Verkauf. Zudem sorgen sie für fachgerechten Service der Weine und anderen Getränke. Je nach Branche sind die Arbeitszeiten und Verdienstmöglichkeiten sehr unterschiedlich. Der Beruf ist konjunkturabhängig.

Anforderungsprofil



Karrierewege

gateway.one Berufsinfo