Nazwa: Sommelier

Kod: 513203

Synteza:

Sommelier selekcjonuje i serwuje wina i inne alkohole, wody gastronomiczne oraz cygara.
Sommelier jest zawodem o charakterze usługowym. Celem pracy sommeliera jest obsługa gościa w lokalu gastronomicznym, ze szczególnym uwzględnieniem doradzania przy wyborze wina oraz jego serwowanie. Sommelier powinien posiadać umiejętności degustatorskie, znać gatunki win, ich pochodzenie, wiek i dojrzałość oraz inne alkohole i trunki znajdujące się w menu lokalu. Obowiązkiem sommeliera jest przestrzeganie norm jakościowych, w tym ocena organoleptyczna serwowanych win, jak również posługiwanie się techniką dekantacji. Sommelier zajmuje się wyborem win, przechowywaniem ich w odpowiednich warunkach, doborem win do potraw, prowadzeniem ewidencji, tworzeniem karty win, negocjacjami z dostawcami, sprzedażą win, alkoholi, wód gastronomicznych oraz cygar, a także szkoleniem personelu w dziedzinie winiarstwa. Jest odpowiedzialny za sprzęt i urządzenia używane w pracy, utrzymywanie czystości i porządku, dbanie o dobry wizerunek lokalu, w którym pracuje oraz wyszukiwanie nowych trendów w dziedzinie winiarstwa.

Zadania zawodowe:

- selekcjonowanie, zamawianie i przechowywanie wina;
- sporządzanie i aktualizowanie karty win lokalu;
- wykonywanie serwisu win według standardów obowiązujących w lokalu;
- serwowanie cygar oraz napojów;
- przekazywanie gościom lokalu oraz pozostałym pracownikom restauracji wiedzy na temat wina i jego walorów smakowych;
- doradzanie gościom lokalu w wyborze win;
- propagowanie w lokalu tradycji kultury picia wina;
- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z przepisami i zasadami BHP, ochrony ppoż., ergonomii ochrony środowiska i systemu HACCP.

Zawód sommeliera można uzyskać przez ukończenie kursów o profilu sommelierskim po szkole zasadniczej zawodowej lub średniej o profilu gastronomicznym. Nauka zawodu może odbywać się również poprzez szkolenie praktyczne (przyuczenie) na stanowisku pracy oraz zdobywanie doświadczenia w trakcie pracy. Do wykonywania zawodu konieczne jest posiadanie aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wymagana jest znajomość języka obcego na poziomie podstawowym. Na rynku dostępna jest oferta szkoleń i kursów sommelierskich organizowanych przez firmy prywatne, szkoły gastronomiczne i urzędy pracy. Dają one podstawy wiedzy oraz umiejętności, jakie powinien posiadać sommelier. Wykonywanie zawodu sommeliera wymaga ciągłego dokształcania poprzez uczestnictwo w szkoleniach, degustacjach i targach branżowych. Sommelier powinien znać bieżące trendy i nowości na rynku winiarskim.

Dodatkowe .

zadania
zawodowe: