

Berufsspezialist/in Sommelier/Sommelière

Berufstyp	Weiterbildungsberuf: Berufsspezialist/in
Weiterbildungsart	Weiterbildungsprüfung nach Regelungen der Industrie- und Handelskammern Teilnahme an Vorbereitungslehrgängen nicht erforderlich
Weiterbildungsdauer	Unterschiedlich, 6-14 Monate (Teilzeit) - je nach Bildungsangebot und Lernform



■ Aufgaben und Tätigkeiten

Berufsspezialisten Sommeliers und Berufsspezialistinnen Sommelières erledigen den kompletten Weinservice. Sie beraten Gäste bei der Auswahl, nehmen Bestellungen entgegen und servieren die Weine fachgerecht. Außerdem wählen sie das Weinsortiment aus, gestalten die Weinkarte und pflegen Geschäftskontakte mit Weinproduzierenden. Auch auf andere Getränke können sie sich spezialisieren und z.B. spezielle Mineralwasser- oder Biersorten empfehlen. Im Handel stellen sie ihr Produktangebot vor und führen Weinproben durch. Zudem können sie für die Lagerung, den Einkauf, die Entwicklung sowie die Umsetzung von Marketingmaßnahmen zuständig sein.

■ Arbeitsbereiche und -orte

Beschäftigungsbetriebe:

Berufsspezialisten Sommeliers und Berufsspezialistinnen Sommelières sind beschäftigt

- in Gastronomiebetrieben, z.B. Restaurants oder Vinerien
- im Groß- und Einzelhandel sowie in der Handelsvermittlung von Wein, Sekt und Spirituosen
- bei Weinerzeugenden

Arbeitsorte:

Berufsspezialisten Sommeliers und Berufsspezialistinnen Sommelières arbeiten meist

- in Gasträumen
- in Lagerräumen und Weinkellern
- in Verkaufsräumen (z.B. von Einzelhandelsgeschäften oder Weingütern)
- in Seminar- und Veranstaltungsräumen und auf Messen

Sie arbeiten ggf. auch

- in Büroräumen

■ Voraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zur Weiterbildungsprüfung ist i.d.R.:

- der Abschluss im anerkannten Ausbildungsberuf Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder im Vorläuferberuf Restaurantfachmann/-frau oder
- der Abschluss in einem anderen anerkannten 3-jährigen gastronomischen Ausbildungsberuf mit mindestens 1-jähriger Berufspraxis oder
- der Abschluss im anerkannten Ausbildungsberuf Winzer/in mit mindestens 2-jähriger Berufspraxis oder
- der Abschluss in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf mit mindestens 3-jähriger Berufspraxis oder
- eine mindestens 4-jährige Berufspraxis

■ Inhalte der Weiterbildung

- Management des Restaurantbetriebs, z.B.:
 - Budgets und Kalkulationen erstellen
 - Einkauf von Weinen und Getränken planen und durchführen
 - Weinkeller sowie Lager für Getränke und Gebrauchsgüter führen
- Marketing, z.B.:
 - Marktanalysen durchführen
 - Sortiment gestalten
 - absatzfördernde Wein- und Getränkekarten sowie weitere Angebotsformen für gehobene gastronomische Anforderungen erstellen
- Gäste beraten, betreuen und bewirten, z.B.:
 - vor- und nachbereitende Arbeiten planen und durchführen
 - Gastgespräche führen, Gäste beraten
 - spezifischen, anlassbezogenen Wein- und Getränkeservice organisieren
- Anwenden wein- und getränkekundlicher Kenntnisse
 - verschiedene Herstellungsmethoden von Weinen unterscheiden
 - Kenntnisse über die weltweiten Weinbauländer und -gebiete anwenden
 - sensorische Erkenntnisse zur Qualitätsbeurteilung von Weinen und anderen Getränken interpretieren und begründen
 - verschiedene Herstellungsmethoden, Herkunft sowie Roh- und Inhaltsstoffe von anderen Getränken unterscheiden

Praxisbezug wird durch Verkostungen, Workshops sowie ggf. durch Exkursionen zu Unternehmen der Branche hergestellt.

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe



Berufs
Informations
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

