

Sommelier / Sommelière

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/2310>

Berufsbeschreibung

Sommeliers und Sommelières arbeiten als Spezialist*innen für Weine in Restaurants, Hotels und Weinbars. Sie stellen Weinkarten zusammen, informieren die Kunden über das Angebot an nationalen und internationalen Weinen und beraten sie bezüglich der zu bestimmten Menüs passenden Weine. Sie nehmen die Weinbestellung auf und sind für das gesamte Weinservice (von Einkauf, Lagerung bis Verkauf) zuständig. Sommeliers und Sommelières arbeiten im Team mit Restaurantfachleuten, mit Köch*innen und Küchenhilfskräften und haben engen Kontakt zu Kund*innen und Gästen.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn
- Fachkompetenz:
- Ernährungskompetenz
- Fremdsprachenkenntnisse
- gute Beobachtungsgabe
- gute rhetorische Fähigkeit
- gutes Gedächtnis
- kaufmännisches Verständnis

Sozialkompetenz:

- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung

- Verkaufstalent

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Gesundheitsbewusstsein
- Selbstvertrauen / Selbstbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein

Methodenkompetenz:

- Organisationsfähigkeit

Tätigkeiten und Aufgaben

- Qualität von Weinen erkennen und beurteilen
- Weinangebot eines gastronomischen Betriebes auswählen
- gemeinsam mit der Gastronomie- und Küchenleitung Speisen- und Getränkeangebot erstellen
- Weinkarten planen und mit den Speisekarten abstimmen
- Weinauswahl und Einkauf von Weinen durchführen oder organisieren
- Weine sachgerecht einlagern
- Weinservice am Tisch: Gäste bei der Wein- bzw. Getränkeauswahl beraten, passende Gläser auswählen
- Weine aus dem Weinkeller holen, Temperatur und Qualität prüfen
- Weine präsentieren, entkorken und dekantieren, Gäste probieren lassen
- Weinverkostungen bei Winzer*innen und Weinbauer*innen durchführen
- Marktübersicht, neue Angebots- und Nachfragetrends studieren, Weinmessen besuchen
- Kontakte mit Winzern und Weinhändlern pflegen
- Weinlisten, Lagerlisten und andere betriebliche Unterlagen führen