berufsberatung
.ch

Sommelière BP
Sommelier BP

Gastronomie, Hotellerie | Nahrung

Als Sommelière oder Sommelier beraten Sie die Kundinnen und Kunden über Weine und alkoholische Getränke. Sie sind verantwortlich für die Gestaltung der Weinkarte, den Einkauf und die Verwaltung des Weinkellers.

Aufgaben

Kundinnen und Kunden beraten und bedienen

- Gäste empfangen
- bei der Auswahl des Weins beraten, zum Beispiel passend zum Hauptgang oder Dessert
- Auskunft geben über die Herkunft des Weins, wie das Weingut, die Region oder geschmackliche Besonderheiten
- Wein servieren: Flasche öffnen, dekantieren, Wein präsentieren, verkosten lassen und einschenken

Weine verwalten

- Weinkarte entsprechend dem gastronomischen Angebot eines Lokals festlegen
- Einkauf von Getränken planen und das Budget beachten
- Weine verkosten und einkaufen, etwa bei Weinhändlern, Weinbäuerinnen oder aus dem Ausland
- Weine richtig lagern, zum Beispiel auf die Temperatur im Weinkeller und die Luftfeuchtigkeit achten
- Lager verwalten: Buchhaltung führen, Inventur machen und nachbestellen
- Verkaufspreis von Weinen und anderen alkoholischen Getränken berechnen

Weine vermarkten

- Trends in der Hotellerie und Gastronomie erkennen und Sortiment entsprechend anpassen
- Werbungs- und Verkaufsförderungsmassnahmen entsprechend den verschiedenen Kundengruppen planen und umsetzen
- Massnahmen in den Bereichen Betriebssicherheit, Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz auf der Grundlage der gesetzlichen Vorschriften planen und umsetzen
- Weinverkostungen und -verkäufe organisieren, zum Beispiel auf Anfrage eines Unternehmens
- Kommunikation mit allen Mitarbeitenden sowie mit Lieferanten oder Kundinnen und Kunden gestalten

Arbeitsumgebung

Als Sommelière oder Sommelier sind Sie in ständigem Kontakt mit Ihren Kundinnen und Kunden. Da diese manchmal aus dem Ausland kommen, ist es von Vorteil, wenn Sie Fremdsprachen beherrschen. Ihre Arbeitszeiten sind unregelmässig, Sie müssen auch abends, am Wochenende und an Feiertagen arbeiten.

Sie sind in Restaurants, in der internationalen Erlebnisgastronomie, in Luxushotels oder auf Kreuzfahrtschiffen tätig. Zudem können Sie eine Anstellung als Seminarleiterin oder Seminarleiter von Weinkursen, als Weinexpertin oder Weinexperte oder als Weinjournalistin oder Weinjournalist finden. Sie können auch eine eigene Weinhandlung führen, im Einkauf für Getränkeabteilungen von Delikatessenläden tätig sein oder Gastronomieunternehmen oder Getränkehändler beraten.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Kontaktfreudigkeit
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Gepflegte Erscheinung
- Freude an Verkauf und Beratung
- Sinn für Gastfreundschaft
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Bereitschaft, häufig unterwegs zu sein
- Verhandlungsgeschick

Interessen

- Sprachen anwenden
- Kontakt zu Menschen haben
- Wissen weitergeben

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Angebote	Dauer	Zulassung
Alle anzeigen https://berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=128380	2 Jahre	Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung**

(https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3212)
.

Abschluss

Sommelier / Sommelière mit eidg. Fachausweis

Weiterbildung

Kurse

- Kurse von **Hotel & Gastro formation** (https://www.hotelgastro.ch/bildungsangebote)
- Kurse von **GastroSuisse** (https://gastrosuisse.ch/de/bildung/seminare)

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Lebensmittelwissenschaften** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften)
- Bachelor of Science in **Hospitality Management** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/hospitality-management)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Bereichsleiter/in Restauration BP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/bereichsleiter-in-restauration-bp

Beruf
Betriebsleiter/in Weintechnologie BP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/betriebsleiter-in-weintechnologie-bp

Beruf
Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/bereichsleiter-in-hotellerie-hauswirtschaft-bp

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.44.0

Weiterführende Links

GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/de)

Arbeitgeberverband der Hotellerie und Gastronomie

Hotel & Gastro formation (https://www.hotelgastro.ch/home)

Aus- und Weiterbildung Hotellerie und Gastgewerbe

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78045?lang=de)