

Berufsprüfung (BP)**Berufsfeld 3**
Gastgewerbe, Hotellerie**Tätigkeiten****Ausbildung**

Sommelières und Sommeliers beraten die Kundschaft über Weine und alkoholische Getränke. Sie sind für die Gestaltung der Weinkarte, den Einkauf und die Verwaltung des Weinkellers verantwortlich. Sie bestimmen auch das Sortiment an Spirituosen.

Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Bildungsangebote

- Ecole hôtelière de Genève, Nyon (VD), Genf
- Hotel & Gastro formation, Weggis (LU)
- Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinz (TI)

Kundschaft beraten und bedienen

- Gäste bei der Auswahl des Weins beraten, zum Beispiel passend zum Hauptgang oder Dessert
- Auskunft geben über die Herkunft des Weins, beispielsweise das Weingut, die Region oder geschmackliche Besonderheiten
- Wein an die Kundschaft servieren

Mehr Informationen:

berufsberatung.ch/schulen

Weine verwalten und vermarkten

- Weinsortiment zusammenstellen und mit den Winzern die Einkaufspreise verhandeln
- Weine einkaufen und fachgerecht lagern
- Trends beobachten und Weinkarte zusammenstellen
- Geschäftskontakte zu Winzern und Weinhändlerinnen pflegen und Weingüter besuchen
- an Messen teilnehmen, um neue Weine kennenzulernen und berufliches Netzwerk auszubauen
- Marketing betreiben und Events durchführen, um auf das Geschäft aufmerksam zu machen
- Buchhaltung führen und Kosten- sowie Leistungsrechnung erstellen

Dauer

Ca. 2 Jahre, berufsbegleitend

Inhalt

- Weinbau, Kelterung und Weinkunde
- Kenntnis der Weine aus aller Welt
- Service, Beratung, Abstimmung von Gerichten und Weinen

Abschluss

Sommelier/Sommelière mit eidg. Fachausweis

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ), ein Abschluss einer höheren Fachschule oder einer Fachhochschule in den Bereichen der Gastronomie, Hotellerie, Weinbau, Weinhandel oder einen gleichwertigen Ausweis
- und mind. 3 Jahre Berufserfahrung im Bereich der Restauration, der Weinproduktion oder des Weinhandels
- und erforderliche Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

Anforderungen

- ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- Kunden- und Serviceorientierung
- Fremdsprachenkenntnisse
- Kreativität
- saubere Arbeitsweise und Sinn für Hygiene

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fachschulen sowie von Hotel & Gastro formation, hotelgastro.ch und GastroSuisse, gastrouisse.ch.

Höhere Fachprüfung (HFP)

Zum Beispiel dipl. Gastro-Unternehmer/in.

Höhere Fachschule (HF)

Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Hôtelier/e-Gastronom/in HF.

Fachhochschule (FH)

Studiengänge in verwandten Fachrichtungen, zum Beispiel Bachelor of Science in Weinbau und Oenologie oder in Hospitality Management. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Weiterbildungen im Ausland

- Master of Wine, Institute of Masters of Wine, London (GB)

Berufsverhältnisse

Sommelières und Sommeliers stehen in ständigem Kontakt mit der Kundschaft. Da diese manchmal aus dem Ausland kommen, ist es von Vorteil, Sprachen zu beherrschen. Diese Fachleute haben auch Kontakt zu Lieferanten aus der ganzen Welt. In einem Restaurant sind ihre Arbeitszeiten unregelmässig, so dass sie auch abends, am Wochenende und an Feiertagen arbeiten.

Sommelières und Sommeliers können in der internationalen Erlebnisgastronomie, in Luxushotels oder auf Kreuzfahrtschiffen tätig sein. Weitere Perspektiven bestehen als Seminarleitende von Weinkursen, als Weinexperte oder Weinjournalistin. Sie können eine eigene Weinhandlung führen, im Einkauf für Getränkeabteilungen von Delikatessenläden oder als Beratende für Gastronomieunternehmen oder Getränkehändler tätig sein.

Weitere Informationen

Hotel & Gastro formation
6353 Weggis
www.hotelgastro.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Bereichsleiter/in Restauration BP	3 / 0.220.17.0
Gastro-Betriebsleiter/in BP	3 / 0.220.40.0
Betriebsleiter/in Weintechnologie BP	2 / 0.210.52.0