

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

In gehobenen Restaurants stellen Sommelières und Sommeliers die Weinkarte zusammen, sie beraten die Gäste bei der Auswahl des Weines und sind für den Weinkeller verantwortlich. Ihr Fachwissen können sie aber auch in einer eigenen Weinhandlung einsetzen.

**Grundlage**

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 11.12.2012 mit Änderung vom 24.11.2015

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

**Prüfungsvorbereitung**

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind erhältlich bei Hotel & Gastro formation.

**Im Restaurant**

- Gäste bei der Auswahl des Weins beraten
- in der gehobenen Gastronomie: Den Geschmack der Stammgäste kennen und auf neue Weine im Angebot hinweisen
- Auskunft geben über die Herkunft des Weins, beispielsweise das Weingut, die Region oder geschmackliche Besonderheiten
- Trends beobachten und Weinkarte zusammenstellen
- Weine einkaufen und fachgerecht lagern
- Geschäftskontakte zu Winzern und Weinhändlerinnen pflegen und Weingüter besuchen

**Bildungsangebote**

Die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich sowie die Weinausbildung Nuolen bieten Lehrgänge für die Deutschschweiz an.

**In der eigenen Weinhandlung**

- Weinsortiment zusammenstellen und mit den Winzern die Einkaufspreise verhandeln
- Kundschaft beraten und Weine zur Degustation offerieren
- an Messen teilnehmen
- Events durchführen, um auf das Geschäft aufmerksam zu machen
- Buchhaltung führen, Kosten- und Leistungsrechnung erstellen sowie Marketing betreiben

**Dauer**

Ca. 2 Jahre, berufsbegleitend, 1 Tag pro Woche, insgesamt 260 Lektionen

**Module**

- Modul 1: Weinbau, Kelterung und Weinkunde
- Modul 2: Kenntnis der Weine aus aller Welt
- Modul 3: Service, Beratung, Abstimmung von Gerichten und Weinen

**Abschluss**

"Sommelier/Sommelière mit eidg. Fachausweis"

## Voraussetzungen

In der Regel:

- Abschluss einer beruflichen Grundbildung, höheren Fachschule, Fachhochschule in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Weinbau und Weinhandel oder gleichwertiger Ausweis
- mind. 3 Jahre Berufspraxis, davon mind. 1 Jahr im Weinsektor
- erforderliche Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

### Anforderungen

- ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- Kunden- und Serviceorientierung
- Fremdsprachenkenntnisse

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Fachschulen sowie von Hotel & Gastro formation oder Gastro Zürich

### Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Leiter/in Restauration, dipl. Gastro-Unternehmer/in

### Höhere Fachschule

Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, z. B. dipl. Hôtelier/-ière - Restaurateur/-trice HF

### Fachhochschule

Studiengänge in verwandten Fachrichtungen, z. B. Bachelor of Science (HES-SO) in Oenologie, Bachelor of Science (FH) in Hospitality Management. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

### Ausbildung in England

Master of Wine

## Berufsverhältnisse

Sommeliers und Sommelières sind ausgewiesene Weinfachleute. Sie können in der internationalen Erlebnisgastronomie, in Luxushotels oder auf Kreuzfahrtschiffen tätig sein. Weitere Perspektiven bestehen als Seminarleiterin von Weinkursen, als Weinexperte oder Weinjournalistin. Sie können eine eigene Weinhandlung führen, im Einkauf für Getränkeabteilungen von Delikatessensläden oder als Beratende für Gastronomieunternehmen oder Getränkehändler tätig sein. Je nach Branche sind die Arbeitszeiten und Verdienstmöglichkeiten sehr unterschiedlich. Der Beruf ist konjunkturabhängig.

## Weitere Informationen

Hotel & Gastro formation  
6353 Weggis  
Telefon: +41 41 392 77 77  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://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