Sommelier / Sommelière

BERUFSBESCHREIBUNG

Sommeliers und Sommelièren 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 Sommelièren arbeiten im Team mit Restaurantfachleuten, mit Köch*innen und Küchenhilfskräften und haben engen Kontakt zu Kund*innen und Gästen.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- 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 Speisenkarten 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 Weinhauer*innen durchführen
- Marktübersicht, neue Angebots- und Nachfragetrends studieren, Weinmessen besuchen
- Kontakte mit Winzern und Weinhändlern pflegen
- Weinlisten, Lagerlisten und andere betriebliche Unterlagen führen

Anforderungen

- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn

- Ernährungskompetenz
- Fremdsprachenkenntnisse
- gute Beobachtungsgabe
- gute rhetorische Fähigkeit
- gutes Gedächtnis
- kaufmännisches Verständnis

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

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

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein

- Organisationsfähigkeit

Ausbildung

Die Ausbildung zum Sommelier/zur Sommelière baut in der Regel auf einer gastronomischen Ausbildung auf und erfolgt in Kursen und Lehrgängen. Sie kann aber auch unabhängig von einer vorangegangenen gastronomischen Ausbildung erfolgen. Einen guten Zugang zu diesem Beruf bietet eine Lehre als Restaurantfachmann*frau, aber auch der Abschluss einer Hotelfachschule, Gastgewerbeschule oder Schule für wirtschaftliche Berufe. Darüber hinaus erfolgt die Ausbildung zum Sommelier/zur Sommelière im Rahmen von fachspezifischen Kursen - diese werden u. a. vom Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) angeboten.

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft