

Kształcenie:
Szkoły/Kursy:

Międzynarodowa Szkoła Barmanów
i Sommelierów
ul. Wspólna 65A, 00-687 Warszawa
Tel. 22 425-54-66
Al. Niepodległości 8A, 61-875 Poznań
Tel. 61 633-14-44
www.MSBiS.com

Szkoła Sommelirów
Rynek Główny 27, 31-010 Kraków
Tel. 787-870-639
<http://szkolasommelierow.com>

Stowarzyszenie Sommelierów Polskich
Os. Przyjaźni 22/121, 61-686 Poznań
Tel. 502-063-984
<http://www.sommelierzy.pl>

**Więcej informacji
o zawodzie znajdziesz w:**

**Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej:
w Łodzi:**

ul. A. Struga 26, 90-513 Łódź,
Tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Starowarszawska 4, 97 - 300 Piotrków Tryb.
Tel. (44) 649 60 87

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98 - 200 Sieradz
Tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Jagiellońska 28, 96 - 100 Skierniewice
Tel. (46) 833 39 74, 833 36 50

Informacja o zawodzie

Sommelier

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 513203



Źródło: https://i.istockimg.com/file_thumbview_approve/13323496/2/stock-illustration-13323496-sommelier.jpg

**Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej
Oddział w Piotrkowie Trybunalskim**

Piotrków Trybunalski 2013

Sommelier jest ekspertem od wina i ma doskonałe rozeznanie w gatunkach i rocznikach trunków. Umiejętnie doradza klientom wybór alkoholu dopasowanego do podawanej potrawy, okoliczności i gustu klienta. Ciekawostką jest to, że sommelier zajmuje się również cygarami.

Zadania zawodowe:

- pomoc i doradzanie gościom restauracji w wyborze odpowiedniego wina do zamówionej potrawy;
- odpowiednie podanie wina poprzez profesjonalne otwarcie butelki i napełnianie karefki oraz kieliszków gości;
- sprawdzanie czy serwowane wino nadaje się do degustacji;
- sporządzanie i aktualizowanie karty win;
- zaopatrzenie restauracyjnej piwnicy w odpowiednie gatunki win;
- dbałość o prawidłowe przechowywanie wina;
- przestrzeganie wymogów sanitarnych i bhp;
- współpraca z kelnerami oraz szefem kuchni..

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Jedynym sposobem, aby zostać sommelierem jest ukończenie kursu sommelierskiego. Kursy sommelierskie kończą się zdaniem egzaminu i uzyskaniem certyfikatu. Są one kierowane zarówno do początkujących, jak i doświadczonych znawców wina, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje bądź potwierdzić je dyplomem. Podczas kursu przyszli sommelierzy uczą się tajników pracy sommeliera i jego obowiązków, właściwej prezencji, uczą się obsługi narzędzi potrzebnych do ich pracy, zdobywają wiedzę o historii win, winiarniach, sposobach podawania degustacji trunków. Omawiane są

poszczególne gatunki win, proces ich wytwarzania, ocenianie jakości, czy tworzenie karty win. Ponadto sommelier powinien posiadać bardzo dobrą znajomość różnych gatunków, roczników, aromatów i smaków win oraz regionów ich pochodzenia. Od kandydatów do pracy w tym zawodzie wymaga się także dyspozycyjności, i aktualnej książeczki zdrowia. Ponadto ma obowiązek wykonywania okresowych badań lekarskich i analitycznych. Mile widziane jest również dobra prezencja, oraz znajomość języka obcego.

Wymagania psychofizyczne:

Praca w tym zawodzie daje wiele zadowolenia osobistego, ale wymaga oprócz zawodowych umiejętności, odpowiednich cech charakteru, talentu i zaangażowania. Biorąc pod uwagę fakt, że bezpośrednim obserwatorem pracy sommeliera jest klient – osoba wykonująca ten zawód powinna charakteryzować się wysoką kulturą osobistą, cierpliwością i poczuciem humoru. Bardzo ważną cechą w tym zawodzie jest umiejętność nawiązywania kontaktów międzyludzkich. Interesujący sposób przekazywania informacji o gatunkach win oraz o krajach ich pochodzenia często zachęca konsumenta do wyboru trunku.

Przy bezpośredniej obsłudze konsumenta dużą rolę odgrywa: pamięć wzrokowa, podzielność uwagi oraz szybkość działania. Sommelier powinien być także osobą odpowiedzialną, dyspozycyjną i odporną na stres. Osoby zainteresowane pracą w zawodzie sommeliera powinny posiadać dobry smak i powonienie oraz prawidłowo rozróżniać barwy. Sommelier powinien charakteryzować się także dobrą pamięcią, sprawnością manualną, prawidłową koncentracją

wzrokowo – ruchową, podzielnością uwagi oraz szybkim refleksem.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Wykonywanie czynności w pozycji stojącej i w ciągłym ruchu wymaga sprawnego układu kostno – stawowego. Wady kończyn dolnych i górnych, skrzywienia kręgosłupa wykluczają podjęcie zatrudnienia. Przeciwwskazaniem do wykonywania tej profesji są przewlekłe choroby skóry rąk i twarzy, alergie, daltonizm, oraz nosicielstwo chorób zakaźnych. Pracy w tym zawodzie nie mogą podejmować osoby z zaburzeniami psychiki i upośledzeniem umysłowym.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Miejschem pracy sommeliera są najczęściej restauracje, winiarnie, drink bary. Inną możliwością jest praca w lokalach rozrywkowych oraz w branży turystyczno - hotelarskiej: hotelach, motelach i zajazdach. Jego praca wiąże się z przebywaniem w zamkniętych często słabo oświetlonych (światło nastrojowe) i zadymionych lokalach.

Place:

Wynagrodzenie w tym zawodzie jest zróżnicowane. Jego wysokość zależy od rodzaju i prestiżu placówki.

W placówkach gastronomicznych można spotkać dwie formy wynagrodzeń: jest to pensja stała lub tzw. prowizja. Wysokość wynagrodzenia zależy od obrotów firmy. Dodatkowo do wynagrodzenia są także napiwki otrzymywane od zadowolonych gości.