

Kod zawodu:513203

Informacja o zawodzie

Sommelier

Spis treści

Wstęp	3
1. Zadania i czynności robocze	3
2. Środowisko pracy	4
3. Warunki społeczne	4
4. Warunki organizacyjne	4
5. Wymagania psychologiczne	4
6. Wymagania fizyczne i zdrowotne	5
7. Warunki podjęcia pracy w zawodzie	5
8. Możliwości awansu w zawodzie	7
9. Możliwości zatrudnienia oraz płace	7
10. Polecana literatura	8

Wstęp

W ostatnich latach w Polsce nastąpił dynamiczny rozwój branży hotelarskiej i gastronomicznej. Powstały m.in. liczne hotele, zajazdy, restauracje, puby oraz winiarnie. W lokalach gastronomicznych jednym z chętnie wybieranych przez klientów napojów do spożywanych potraw jest wino. Ta sytuacja powoduje, że w branży gastronomicznej wzrasta zapotrzebowanie na **sommelierów** zwanych inaczej „**kelnerami od win**”. Są to osoby, które znają się na gatunkach win, potrafią docenić zalety tego trunku oraz właściwie podać go klientom. Zawód **sommelierra** jest coraz bardziej popularny w Polsce. Świadczy o tym m.in. opis profesji, który zawiera opracowana przez Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej „Klasyfikacja Zawodów i Specjalności”.

Początki tego zawodu sięgają zamierzchłych czasów i wiążą się z funkcją podczaszego koronnego. Do jego obowiązków należała degustacja potraw i trunków, które następnie spożywał władca. Jeżeli jadło lub trunek było zatrute podczaszcy umierał, ratując tym samym życie królowi. Wykonywanie tego zawodu wymagało zatem bardzo mocnych nerwów i dużej odwagi. Dzisiaj osoby wykonujące ten zawód nie muszą spełniać takich wymogów.

Zadania i czynności robocze

Głównym zadaniem **sommelierra** jest pomoc i doradzanie gościom restauracji w wyborze odpowiedniego wina do zamówionej potrawy.

W zakres jego obowiązków wchodzi także:

- sprawna obsługa klientów oraz szybka realizacja zamówień
- odpowiednie podanie wina poprzez profesjonalne otwarcie butelki, opis jego smaku i napełnianie karefki oraz kieliszków gości
- przekazywanie gościom lokalu oraz pozostałym pracownikom restauracji wiedzy na temat wina i jego walorów smakowych
- propagowanie w lokalu tradycji kultury picia wina;
- 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
- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z przepisami i zasadami BHP, ochrony ppoż., ergonomii ochrony środowiska i systemu HACCP.

Ponadto **sommelier** powinien posiadać bardzo dobrą znajomość różnych gatunków, roczników, aromatów i smaków win oraz regionów ich pochodzenia.

Środowisko pracy

Miejscem pracy **sommelierra** 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.

Warunki społeczne

Sommelier pracuje indywidualnie. Sam obsługuje klientów przy stoliku doradzając w wyborze wina do potraw. Wykonując swoje codzienne obowiązki sommelier współpracuje najczęściej z kelnerami. Szybkie tempo pracy, wzajemna zależność wykonywanych czynności na tych stanowiskach może powodować konflikty ze współpracownikami jak również z niezadowolonymi klientami.

Warunki organizacyjne

Godziny pracy **sommelierra** są zgodne z ustalonym grafikiem zależnym od godzin otwarcia i wielkości lokalu. Najczęściej pracuje on od 9 do 12 godzin dziennie. Jest to praca zmianowa, która odbywa się zarówno w dzień jak i w nocy. **Sommelier** pracuje także w dni wolne od pracy tj. w niedzielę i święta. Wtedy dużo placówek gastronomicznych otwartych jest do tzw. „ostatniego klienta”.

Wymagania psychologiczne

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 „kelnera od win” 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.

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Osoby zainteresowane pracą zawodzie **sommelier** powinny posiadać dobry smak i powonienie oraz prawidłowo rozróżniać barwy. Wykonywanie czynności w pozycji stojącej i w ciągłym ruchu wymaga sprawnego układu kostno – stawowego. Wady kończyn dolnych i górnych, skrzywienia kręgosłupa wykluczają podjęcie zatrudnienia.

Sommelier powinien charakteryzować się także dobrą pamięcią, sprawnością manualną, prawidłową koncentracją wzrokowo – ruchową, podzielnością uwagi oraz szybkim refleksem. Przeciwwskazaniem do wykonywania tej profesji są przewlekłe choroby skóry rąk i twarzy, alergię, daltonizm, oraz nosicielstwo chorób zakaźnych. Pracy w tym zawodzie nie mogą podejmować osoby z zaburzeniami psychiki i upośledzeniami umysłowymi. **Sommelier** musi posiadać aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych. Ponadto ma obowiązek wykonywania okresowych badań lekarskich i analitycznych.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Zawód **sommelier** można uzyskać przez ukończenie kursów o profilu sommelierskim po szkole zasadniczej zawodowej lub średniej o profilu gastronomicznym. Nauka zawodu może odbywać się również poprzez szkolenie praktyczne (przyuczenie) na stanowisku pracy oraz zdobywanie doświadczenia w trakcie pracy. Na rynku dostępna jest oferta szkoleń i kursów sommeliarskich organizowanych przez firmy prywatne, szkoły gastronomiczne i urzędy pracy. Dają one podstawy wiedzy oraz umiejętności, jakie powinien posiadać sommelier. W trakcie szkolenia uczestnicy poznają także m.in. zasady produkcji, podział i charakterystykę win, techniki degustacji oraz zasady przechowywania i podawania wina białego, czerwonego i musującego. Poniżej przykładowy program szkolenia:

- Zawód Sommelier - charakterystyka i warsztat pracy
- Psychologia i technika obsługi Gości przy stole
- Czym jest wino
- Winnica
- Różne rodzaje fermentacji
- Produkcja win białych, a produkcja win czerwonych
- Wady i zalety win
- Zrozumienie etykiety na butelce
- Przechowywanie wina
- Dobór wina do potraw
- Kraje winiarskie i najważniejsi producenci wina
- Białe szczepy – charakterystyka i występowanie

- Czerwone szczepy - charakterystyka i występowanie
- Pozostałe style wina
- Pozostałe alkohole
- Serwis wina spokojnego i musującego- szampana
- Dekantacja
- Profesjonalna degustacja wina
- Degustacja opisowa i w ciemno

Adresy jednostek szkolących:

- Biuro Horeca Management Academy

tel. 502-400- 519

e-mail: biuro@hmacademy.pl

Koszt 4 dniowego wynosi szkolenia: 950 zł/os. Cena zawiera: materiały szkoleniowe, certyfikat, przerwę kawową, konsultacje i opiekę poszkoleniową.

- Międzynarodowa Szkoła Barmanów i Sommelierów

ul.Kochanowskiego 1/2,31-127 Kraków

tel.12 634-44-45

e-mail:krakow@msbis.com

www.msbis.com

Koszt 5 dniowego wynosi szkolenia: 990 zł/os.

- Galicyjska Szkoła Smaku

ul. Krakowska 29, 32-085 Modlniczka

tel. 48 604-228-950

e-mail:info@szkolasmaku.pl

www.szkolasmaku.pl

Koszt 2 dniowego wynosi szkolenia:1200 zł/os.

- Ogólnopolska Szkoła Barmanów

ul. Kłopotowskiego 11,03-718 Warszawa

tel.22 616-43-51

e-mail: biuro@szkolabarmanow.pl

www.szkolabarmanow.pl

Koszt 5 dniowego wynosi szkolenia: 900 zł/os.

Od kandydatów do pracy w tym zawodzie wymaga się dyspozycyjności oraz aktualnej książeczki zdrowia. Mile widziana jest również dobra prezencja oraz znajomość języka obcego.

Możliwości awansu w zawodzie

Awans zawodowy w profesji sommeliera jest ograniczony. Szansą rozwoju zawodowego jest uzyskanie zatrudnienia w lokalach o wysokiej renomie oraz ukończenie kursów i szkoleń doskonalących umiejętności zawodowe. Przykładowe warsztaty szkoleniowe dla sommalierów

- **Tematyczne Warsztaty Degustacji Win**

Zajęcia jednodniowe - cena: 380 zł. Organizator Galicyjska Szkoła Smaku w Krakowie. Sommelier może dodatkowo rozszerzyć swoje umiejętności zawodowe poprzez ukończenie kursu baristy. Zwiększy to również jego szansę na uzyskanie pracy. Na większy prestiż w tym zawodzie wpływa uczestnictwo w konkursach krajowych np. **Mistrzostwa Polski Sommelierów**.

Możliwości zatrudnienia oraz płace

Sommelier najczęściej znajduje zatrudnienie w sektorze prywatnym. Może pracować w placówkach gastronomicznych takich jak: restauracje, winiarnie, drink bary. Drugą możliwością jest praca w lokalach rozrywkowych oraz w branży turystyczno – gastronomicznej. Może on także zostać przedstawicielem handlowym firm sprzedających alkohole.

Wymagania stawiane kandydatom do pracy przez pracodawców to: aktualna książeczka zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych, dyspozycyjność, komunikatywność oraz wysoka kultura osobista. Mile widziane jest także doświadczenie w branży gastronomicznej i znajomość j. angielskiego.

Z informacji uzyskanych na stronie www.mz.praca.gov.pl wynika, że na koniec II półrocza 2015 r. był zarejestrowany w Polsce **1 bezrobotny sommelier**. W analogicznym okresie w województwie małopolskim pracy w urzędach pracy nie było osób bezrobotnych w tym zawodzie. Do urzędów pracy w Polsce w tym samym okresie wpłynęła **1** oferta pracy dla **sommeliera**, natomiast w Małopolsce **6** ofert.

Wynagrodzenie w tym zawodzie jest zróżnicowane. Jego wysokość zależy od rodzaju i prestiżu placówki, wykształcenia, stażu pracy oraz regionu zatrudnienia. W placówkach gastronomicznych można spotykać dwie formy wynagrodzeń. Jest to pensja stała lub tzw. prowizja - wysokość wynagrodzenia zależna od obrotów firmy. Dodatkem do wynagrodzenia są także napiwki otrzymywane od zadowolonych gości. Wynagrodzenie kształtuje się powyżej minimalnego wynagrodzenia.

Polecana literatura:

1.Tomasz Prange-Barczyński, Zawód Sommelier, Wydawnictwo Magazyn wino, 2007