

Seminarinformationen

SOMMELIER / SOMMELIÈRE

mit eidgenössischem Fachausweis



Vorbemerkung

Sämtliche in dieser Seminarinformation verwendeten Berufsbezeichnungen gelten sowohl für Frauen wie auch für Männer. Zur besseren Lesbarkeit hat jedoch die männliche Schreibweise in den Text Eingang gefunden.

Als Sommelier mit eidgenössischem Fachausweis beraten Sie die Gäste über das Wein- und Getränkeangebot und die zu den jeweiligen Speisen passenden Weine. Sie sind verantwortlich für den Aufbau und die Gestaltung der Weinkarte, den Weineinkauf sowie die Bewirtschaftung des Weinkellers. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört auch die Gestaltung des Sortiments von Spirituosen und anderen Getränken.

Die Vorbereitung zur Berufsprüfung ist in verschiedene Module gegliedert, die einzeln abgeschlossen werden. Dies ermöglicht Ihnen einen schrittweisen Aufbau der Kompetenzen und eine grosse Flexibilität bei der Gestaltung Ihrer Weiterbildung. Teilnehmer lernen die wesentlichen Instrumente der Betriebsführung kennen und können diese individuell ausgestalten und im eigenen Verantwortungsbereich praktisch erproben bzw. umsetzen.

1. Arbeitsfeld

Sommeliers sind ausgewiesene Weinfachleute. Sie können in der internationalen Erlebnisgastronomie, in Fünfster-hotels oder auf Kreuzfahrtschiffen tätig sein. Weitere Perspektiven bestehen als Seminarleiter von Weinkursen, als Weinexperte, Weinjournalist usw. Sie können eine eigene Weinhandlung führen, als Einkäufer für Getränkeabteilungen von Delikatessenläden oder als Weinberater für Gastronomieunternehmen oder Getränkehändler tätig sein.

Ein Sommelier hat eine Spezialisten-Position in einem Restaurant der gehobenen Klasse inne. Er ist zum einen ausgezeichnete Weinkenner und -berater und zum anderen ist er, neben dem Inhaber oder Koch, Gastgeber. Mit seiner kompetenten Beratung, seinem Fachwissen und einem charmanten Auftreten trägt er entscheidend zum Renommée eines Restaurants bei.

Die Aufgabe eines Sommeliers geht über die klassische "welcher Wein passt zu welcher Speise"-Beratung hinaus. In der gehobenen Gastronomie kennt sich der Gast meist selbst gut mit Weinen aus oder ist vielleicht sogar des öfteren Gast. So gehört es zu den Aufgaben des Sommeliers, den Geschmack seiner Gäste zu kennen und sie auf die neuen Weine des Hauses hinzuweisen. In diesem Zusammenhang kann der Sommelier nicht nur über die geschmacklichen Besonderheiten, sondern auch über das Weingut und die regionalen Gegebenheiten Auskunft geben.

Nebst der Beratung der Gäste stellt der Sommelier die Weinkarte eines Restaurants zusammen und ist für den Weineinkauf sowie die fachgerechte Lagerung verantwortlich. In der Regel kauft er die Weine direkt bei Winzern oder Weinhändlern ein. Zu diesen pflegt er meist jahrelange Geschäftskontakte. Zudem besucht er Weingüter, erkennt Tendenzen in der Gastronomie und erstellt innovative, sich von der Konkurrenz unterscheidende Weinkarten.

Sommeliers sind nicht nur in Restaurants tätig, sondern können auch eine eigene Weinhandlung führen. Sie stellen das Weinsortiment zusammen und verhandeln die Einkaufspreise mit den Winzern. Sie beraten die Kundschaft und kreieren die Weine professionell. An Messen oder mit Events in der eigenen Weinhandlung machen sie auf ihr Geschäft und Weinsortiment aufmerksam.

Sommeliers befassen sich auch mit betriebswirtschaftlichen und organisatorischen Aufgaben wie Buchhaltung, Kosten- und Leistungsrechnung sowie Marketing. Als selbstständige Unternehmer im Weinhandel sind sie zu einer genauen Buch- und Kellerkontrolle verpflichtet. Mit gutem Gespür für den Gast und die Kundschaft können sie viel bewirken und zum guten Ruf eines Hauses oder der eigenen Weinhandlung beitragen.

2. Zielgruppe

Personen mit Praxiserfahrung in der Gastrobranche oder Weinberater im Detail- und Fachhandel, die in einem modular aufgebauten Lehrgang ihr Verständnis für berufsspezifische Zusammenhänge und betriebswirtschaftliche Abläufe vertiefen sowie auch ihre Fähigkeiten als Führungskraft erweitern möchten.

3. Perspektiven

Kurse:	Angebote von verschiedenen Fachkursen, z.B. im Kompetenzzentrum GastroZürich
Höhere Fachschule:	Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, z. B. G3 Gastro-Unternehmerausbildung HF, Hotelfachschule Belvoirpark HF
Fachhochschule:	Studiengänge in verwandten Fachrichtungen, z. B. Bachelor of Science (HES-SO) in Oenologie, Bachelor of Science (FH) in Hospitality Management
Ausbildung in England:	Master of Wine

4. Zulassung zur Abschlussprüfung

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- ✓ ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ), einen Abschluss einer höheren Fachschule oder einer Fachhochschule in den Bereichen der Gastronomie, Hotellerie, Weinbau, Weinhandel oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt.
- ✓ Über mindestens 3 Jahre Berufspraxis, davon mindestens 1 Jahr im Weinsektor verfügt.
- ✓ Über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.

5. Anforderungen

Die Teilnehmenden sollten über folgende Anforderungen verfügen:

- ✓ Ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- ✓ Kunden- und Serviceorientierung
- ✓ Fremdsprachenkenntnisse

6. Modulare Durchführung /Ausbildungsverlauf

Der Lehrgang umfasst 260 Lektionen (32.5 Kurstage zu 8 Lektionen). Der Präsenzkurs wird in einzelnen Kurstagen durchgeführt, wobei die Degustation von Weinen integriert ist. Der Kurs findet wöchentlich ganztags jeweils ab Mitte August statt. Im Anschluss an den Vorbereitungskurs absolvieren die Teilnehmer die Berufsprüfung bei Hotel&Gastro formation Schweiz.

<p>Modul 1 – Weinbau, Kelterung und Weinkunde 8 Tage / 64 Lektionen Inhalt: Sensorische Analyse, Degustation, Weinsensorik, Weinbau, Vinifikation, Weinbrände und Spirituosen, Weinkaunde, Schweizer Weinbau</p>	
<p>Modul 2 – Kenntnisse der Weine aus aller Welt 10 Tage / 80 Lektionen Inhalt: Weinbaugebiete Schweiz, Deutschland, Frankreich, Österreich, Italien, Afrika-Ozeanien, Spanien, Portugal, Mittelmeerraum, Zentraleuropa, Amerika, Südamerika, Besuch Weingut</p>	
<p>Modul 3 – Service, Beratung, Abstimmung von Speisen und Weinen 7.5 Tage / 60 Lektionen Inhalt: Foodpairing, Weinservice, Lebensmittel- und Hygienegesetzgebung, Verkauf, Einkauf, Weineinkauf</p>	
<p>Modul 4 - Betriebswirtschaft 6 Tage / 48 Lektionen Inhalt: Kalkulation, Budgetierung, Finanz- und Betriebsbuchhaltung, Infrastruktur und Lagerbewirtschaftung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Kommunikation, Betriebsorganisation</p>	
<p>Prüfungsvorbereitung 1 Tage / 8 Lektionen</p>	

Zusätzlich zum Präsenzunterricht ist mit folgendem Lernaufwand durch die Teilnehmenden zu rechnen:

- Selbststudium ca. 120 Lernstunden
- Private Weindegustationen ca. 50 Lernstunden
- Erstellung der Projektarbeit ca. 50 Stunden

7. Modulprüfungen

Die Module 1-3 schliessen mit einer Modulprüfung ab. Die Modulprüfungen werden von Hotel & Gastro *formation* Schweiz durchgeführt und von der Qualitätssicherungskommission (QSK) überwacht. Die Inhalte des Moduls 4 sind in der Abschlussprüfung integriert.

Teilnehmende, die eine Modulprüfung nicht bestanden haben, haben die Möglichkeit, diese an einem der kommenden Prüfungstage zu wiederholen.

8. Referenten

GastroZürich engagiert den Lerninhalten entsprechend ausgewiesene, kompetente Referenten.

9. Fachausweis, Titel

Erfolgreiche Absolventen erhalten den eidgenössischen Fachausweis und sind berechtigt, den geschützten Titel „Sommelier/Sommelière mit eidgenössischen Fachausweis“ zu tragen. Der Prüfungsablauf und die Anforderungen sind in einer Prüfungsordnung und einer Wegleitung detailliert beschrieben.

10. Kosten

Unterrichtskosten	CHF 6'500.00
Skriptenpauschale	CHF 200.00
Lehrmittel	CHF 75.00
Modulprüfungen	CHF 600.00
Berufsprüfung	CHF 2'000.00
Pauschale für Mittagessen und Pausenverpflegung	CHF 780.00
Total	CHF 10'155.00

Subventionen

Das Seminar berechtigt zum Bezug von Subventionen durch den Bund und den L'GAV. Voraussetzung ist die Verrechnung der Seminarkosten an den Teilnehmer direkt. Subventionsberechtigt sind Seminarkosten, Kursunterlagen Modulprüfungen und Berufsprüfung. Nähere Informationen finden Sie auf dem separaten Formular «Kostenzusammenstellung» resp. erteilt Ihnen das Kurssekretariat.

11. Allgemeine Information

Anmeldung und Durchführung

Die Kursorganisation und das Anmeldeverfahren werden von GastroZürich durchgeführt. Der Vorbereitungskurs beginnt jeweils im August und findet bei GastroZürich statt.

Mittagessen und Pausenverpflegung

Die einfache Kursverpflegung im Kompetenzzentrum GastroZürich umfasst: Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli, Früchte, Mittagessen bestehend aus Salatbuffet und zwei Menus (Fleisch und Vegi).

Informationsveranstaltung

<i>Wochentag</i>	<i>Datum</i>	<i>Zeit</i>	<i>Ort</i>
Montag	6. November 2017	14:00 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich
Montag	23. April 2018	14:00 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich

Nächster Kursbeginn

Beginn 1. Semester: Mitte August 2018

Auskünfte:

Für weitere Informationen und Auskünfte steht Ihnen das Kurssekretariat zur Verfügung.

Preisänderungen wie auch Änderung des Kursinhaltes sind jederzeit vorbehalten. Es gelten die allgemeinen Bestimmungen.