

**Berufsprüfung (BP)****Tätigkeiten**

**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.**

Eine Sommelière hat eine Spezialistinnen-Position in einem Restaurant der gehobenen Klasse inne. Sie ist zum einen ausgezeichnete Weinkennerin und -beraterin und zum anderen ist sie, nebst dem Inhaber oder Koch, die Gastgeberin. Mit ihrer kompetenten Beratung, ihrem Fachwissen und einem charmanten Auftreten trägt sie entscheidend zum Renommee 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 die Sommelière die Weinkarte eines Restaurants zusammen und ist für den Weineinkauf sowie die fachgerechte Lagerung verantwortlich. In der Regel kauft sie die Weine direkt bei Winzerinnen oder Weinhändlerinnen ein. Zu diesen pflegt sie meist jahrelange Geschäftskontakte. Zudem besucht sie Weingüter, erkennt Tendenzen in der Gastronomie und erstellt innovative, sich von der Konkurrenz unterscheidende Weinkarten zusammen.

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 offerieren die Weine zur Degustation. An Messen oder mit Events in der eigenen Weinhandlung machen sie auf ihr Geschäft und Weinsortiment aufmerksam.

Sommelières befassen sich auch mit betriebswirtschaftlichen und organisatorischen Aufgaben wie Buchhaltung, Kosten- und Leistungsrechnung sowie Marketing. Als selbstständige Unternehmerinnen 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.

**Berufsfeld 3**  
Gastgewerbe**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 11.12.2012 mit Änderung vom 24.11.2015

**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.

**Bildungsangebote**

Gastro Zürich, der Gastgeberverband des Kantons Zürich, bietet Lehrgänge für die Deutschschweiz an.

**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
- Modul 4: Betriebswirtschaft

**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. Hôteliier/-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

**Ausbildung in England**

Master of Wine

---

**Berufsverhältnisse**

---

Sommeliers und Sommelières sind ausgewiesene Weinfachleute. Sie können in der internationalen Erlebnisgastronomie, in Fünfsterhotels oder auf Kreuzfahrtschiffen tätig sein. Weitere Perspektiven bestehen als Seminarleiter/in von Weinkursen, als Weinexperte/-expertin, Weinjournalist/in usw. Sie können eine eigene Weinhandlung führen, als Einkäufer/in für Getränkeabteilungen von Delikatessenläden oder als Weinberater/in für Gastronomieunternehmen oder Getränkehändler tätig sein. Je nach Branche sind die Arbeitszeiten und Verdienstmöglichkeiten sehr unterschiedlich. Wie die meisten Gastronomieberufe ist auch der Sommelier/-ière-Beruf konjunkturabhängig.

---

**Weitere Informationen**

---

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

Gastro Zürich  
Gastgeberverband des Kantons Zürich  
8046 Zürich  
Telefon: 044 377 55 11  
[www.gastrozuerich.ch](http://www.gastrozuerich.ch)

Fachzeitschriften:  
"Schweizerische Weinzeitung"  
"VINUM"  
"Schweizer Hotel Journal"

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