

SOMMELIER



Beroep	Sommelier (wijnkelner)
Departement	Bediening – Zaal, bediening banketten
Overeenstemming met ROME-fiche	G1804
Functiecategorie (Functieclassificatie volgens PC 302)	Categorie 6-210
Beschrijving	Onder het toezicht van de maître d'hôtel, geeft de sommelier de klanten advies over de wijnkeuze bij hun gerechten. Hij doet suggesties en geeft uitleg over de herkomst, de samenstelling en de smaak van de wijnen. De wijnkelner zorgt voor de bediening van de wijn en houdt bij welke wijnen en andere (al dan niet alcoholische) dranken werden gedronken.
Taken	<p><u>Voorraadbeheer van wijnen en andere dranken</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Verstrekt advies bij de aankoop van wijnen in overleg met de maître d'hôtel <input type="checkbox"/> Controleert bestellingen en leveringen <input type="checkbox"/> Staat in voor het voorraadbeheer en houdt toezicht op de bewaringsomstandigheden <input type="checkbox"/> Geeft werkinstructies aan de hulpkelner <p><u>Verkoop van wijnen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Adviseert klanten bij de wijnkeuze in combinatie met de gerechten en stimuleert de verkoop <input type="checkbox"/> Geeft uitleg over de herkomst, het productiejaar, de smaak, de druivensoort, ... <p><u>Bediening</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Neemt de bestelling van de dranken op, doet de bediening van de dranken aan tafel <input type="checkbox"/> Organiseert wijndegustaties <input type="checkbox"/> Is permanent attent voor de noden van de klant <input type="checkbox"/> Neemt tijdens de dienst deel aan de bediening in de zaal <input type="checkbox"/> Zorgt voor orde en netheid van het werkmateriaal <input type="checkbox"/> Leeft de verplichtingen m.b.t. het milieu na
Kennis/Vaardigheden	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grondige kennis van de bedieningstechnieken <input type="checkbox"/> Grondige kennis van de regels van de bediening en volgorde <input type="checkbox"/> Kennis van de producten op de kaart, keukentechnieken <input type="checkbox"/> Algemene talenkennis (Frans, Engels)

	<input type="checkbox"/> Managementvaardigheden <input type="checkbox"/> Algemene talenkennis (Frans, Engels) <input type="checkbox"/> Een verzorgd voorkomen en een onberispelijke persoonlijke hygiëne <input type="checkbox"/> Goede houding en manieren evenals perfecte beheersing van "relationele codes" met de klanten <input type="checkbox"/> Goed geheugen <input type="checkbox"/> Goed geurvermogen en ontwikkeld smaakvermogen en expert in degustatie <input type="checkbox"/> Leergierig, ontwikkeld <input type="checkbox"/> Hoffelijk, discreet <input type="checkbox"/> Besluitvaardig <input type="checkbox"/> Flexibel op het vlak van uurroosters <input type="checkbox"/> Teamwerk
Diploma/Verwachte opleiding	<p>Om de functie van wijnkelner/sommelier uit te oefenen, is een horecaopleiding en bijna altijd ervaring nodig. De mogelijke opleidingen zijn:</p> <input type="checkbox"/> Studies secundair onderwijs in de richting hotel met een aantal jaren ervaring en bijkomende opleidingen in de wijnkunde <input type="checkbox"/> Hoger onderwijs: bachelor hotelmanagement <input type="checkbox"/> Een 7de jaar beroepsonderwijs in restaurantbedrijf en drankenkennis (wijnkunde) <input type="checkbox"/> Professioneel referentiecentrum: vervolmaking in de horeca
Plaats van tewerkstelling	Restaurant, gastronomisch restaurant, hotel, brasserie
Arbeidsvoorwaarden	<p>Onderbroken dienst of doorlopende dienst Variabel uurrooster Weekends en feestdagen Rechtstaand werk Lasten dragen Uniform dragen of kledingvoorschriften volgen</p>
Loonvoorwaarden	<input type="checkbox"/> Maandelijks minimumloon: 1.938,95 euro bruto (38 uur/week)
Mogelijke loopbaanevolutie	<p>Sommige sommeliers oefenen het beroep gedurende tien tot vijftien jaar uit en kijken dan uit naar andere aanverwante beroepen in de wijnverkoop, het onderwijs, de culinaire journalistiek, de consultancy,...</p> <p>Wedstrijden en reizen zijn middelen om te evolueren en te ontdekken.</p>