

927. A Sommelier tevékenysége megnevezésű, 10949-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- A vendégekkel kapcsolatot teremt
- Bor és étel harmonikus párosítására tesz ajánlatokat
- Italsort ajánl egy adott ételsorhoz
- Ételeket és italokat kóstol, megjelenésüket, illatukat, ízüket, zamatukat értékeli, jellemzi
- Feladatának megfelelően előkészítési és terítési műveleteket végez
- Ital- és szivarkínálatot állít össze
- Italok és szivarok éttermi kezelését tervezi, biztosítja, a raktárkészlettel gazdálkodik
- Italt felszolgál
- Szivart felszolgál
- Italértékesítés – ösztönző stratégiákat vezet be és valósít meg
- Folyamatosan frissíti, napra készen tartja a tudását
- Borturizmust, borutakat szervez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

Szakmai ismeretek:

- Hazai és nemzetközi borok és párlatok, borvidékek és történelmük
- Egyéb hazai és nemzetközi alkoholos italok
- Ásványvizek és jellemzőik
- Gyarmatárak és termelési jellemzőik
- Szivarok és dohányárak
- Az ételek jellemzői
- Felszolgálás
- Kóstolástechnika
- Borkóstolás
- Borbírálát
- Szőlő- és bortermelési alapok
- Marketingtevékenység
- A szervezés szempontjai, folyamata
- Kommunikáció, kommunikációs technikák

Szakmai készségek:

- Elemi számolási készség
- Információforrások kezelése
- Köznyelvi beszédképesség
- Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Szaglás
- Ízérezékelés

Társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Közérthetőség
- Adekvát metakommunikációs készség

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Rendszerben való gondolkodás
- Nyitott hozzáállás