**35 811 01 Sommelier**

**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
* Gyarmatáruk és termelési jellemzőik
* Szivarok és dohányáruk
* Az ételek jellemzői
* Felszolgálás
* Kóstolástechnika
* Borkóstolás
* Borbírálat
* Szőlő- és bortermelési alapok
* Marketingtevékenység
* A szervezés szempontjai, folyamata
* Kommunikáció, kommunikációs technikák

*Szakmai készségek:*

* Elemi számolási készség
* Információforrások kezelése
* Köznyelvi beszédkészség
* Olvasott köznyelvi szöveg megértése
* Szakmai nyelvű beszédkészség

Személyes kompetenciák:

* Külső megjelenés
* Szaglás
* Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

* Udvariasság
* Közérthetőség
* Adekvát metakommunikációs készség

Módszerkompetenciák:

* Rendszerező képesség
* Rendszerben való gondolkodás
* Nyitott hozzáállás