Aufgaben des/der Sommeliers/e

Weinempfehlung

Harmonie Speisen und Getränke

Auf Gastwünsche eingehen / Menschenkenntnis / Einfühlvermögen

Hintergrundwissen zum Wein (Herkunft, Bode, Lage, Winzer usw.)

Weinkartengestaltung

Präsentationen organisieren

Verkostungen führen

Verantwortungsbereich (Einkauf, Lagerung, Kalkulation, Verkauf)

Fachgerechtes Weinservice

Mitarbeiterschulung

Neuheiten, Weitbildung, internationale Vergleiche

Weinfehler und –krankheiten erkennen

**Anstellungsmöglichkeiten:**

Bar

Vinothek

Hotel und Restaurant

Weinjournalismus

Weinmarketing

Verkauf bei Großhändler

Wettbewerbe

Seminarleitung

Führungspositionen in HO GA