

Handlungskompetenz Jung Sommelier

Die Leistungsziele sind laut Bildungsplan in 4 Bereiche aufgeteilt:

	Bereich	Anforderung
1	Vorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place gemäss dem betrieblichen Wein- und Bierangebot sowie dem Anlass und dem Gästesegment entsprechend erstellen und für ein angepasstes Ambiente sorgen.
2	Gästebetreuung	<ul style="list-style-type: none"> - Gäste spezifisch und fundiert über Weine und Biere informieren und beraten. - Den Gästen detaillierte Informationen zu Wein und Bier geben.
3	Präsentation	<ul style="list-style-type: none"> - Weine und Biere fachlich korrekt und attraktiv präsentieren und servieren.
4	Nachbearbeitung	<ul style="list-style-type: none"> - Qualität von Weinen und Biere sensorisch kontrollieren und entsprechende Massnahmen bei fehlerhaften Produkten einleiten. - Grundlagen der Kalkulation und Preisgestaltung erläutern und begründen.

Das bedeutet für den Ausbildungsbetrieb:

Kann den Gästen aus einem breiten Weinangebot *) passenden Wein empfehlen.

Kann den Gästen passende Weine zu den Speisen, nach einer der vier aktuellen Methoden empfehlen – «Food Pairing».

Kann Weine dekantieren, chambrieren und kennt die Vor- und Nachteile dieser Methoden.

Kennt die verschiedenen Methoden, Schaumweine zu öffnen und kennt deren Vor- und Nachteile.

Kennt verschiedene Methoden Weine im Offenausschank haltbar zu lagern.

Kann den Gästen aus einem breiten Bierangebot **) passende Biere zum geeigneten Anlass empfehlen.

Kann Bier korrekt ausschenken oder zapfen.

Kennt die verschiedenen Gläser für Wein und Bier und kennt deren sensorischen und optischen Vor- und Nachteile.

Kann Weine und Biere degustieren und kennt die wichtigsten Eigenschaften.

Kann auf fehlerhafte Produkte vor dem Gast korrekt reagieren.

- Kennt die verschiedenen Möglichkeiten wie Weine und Biere kalkuliert werden können und kennt die Vor- und Nachteile dieser Methoden.

**) Die betriebliche Weinkarte verfügt neben einer Auswahl an Schweizer Weinen aus verschiedenen Regionen und Traubensorten, auch über Weine aus den grossen europäischen Weinnationen.*

****) Der Betrieb verfügt über verschiedene Offen- und Flaschenbiere mit unterschiedlichen Charakteren, Rohstoffen und Herkunft.*