

# Sommelier

Sommeliér spoluvytváří gastronomický koncept, zejména pečuje o uskladněná vína, nabízí a servíruje vína a je odborníkem na vhodné kombinace vín a pokrmů.

**Odborný směr:** Pohostinství, cestovní ruch, wellness

**Odborný podsměr:** pohostinství

**Kvalifikační úroveň:** Střední vzdělání s výučním listem

**Regulovaná jednotka práce:** Ne

## Pracovní činnosti

- Péče o vybavení baru nebo restaurace.
- Péče o uložení, skladování a teplotu vín.
- Péče o sklo, karafy a další pomůcky.
- Servírování vína.
- Tvorba vinného lístku.
- Nabízení a prezentace vín.
- Provádění servisu a dekantace vín.
- Navrhování a vhodných kombinací vín a pokrmů.

## Příklady prací

Příklady prací ze soukromého sektoru	Tarifní stupeň
Prezentace vín s doprovodným komentářem včetně návrhu vhodných kombinací konkrétních vín s pokrmů.	6
Péče o víno zahrnující vhodné uložení a temperování.	6
Tvorba nabídky vinného lístku.	5
Servis vín podle druhů a typů a dekantace archivních vín.	5

## Pracovní podmínky

Název	1	2	3	4
Pracovní doba, směnnost	x	x		
Zvýšené riziko obecného ohrožení	x			
Zvýšené riziko úrazu pracovníka	x			
Duševní zátěž	x			
Práce ve výškách	x			
Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách	x			
Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru	x			
Lokální zátěž jemné motoriky	x			
Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin	x			
Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny)	x			

Typ JP	ID			
Povolání	102631			
Název	1	2	3	4
Celková fyzická zátěž	x			
Zraková zátěž	x			
Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů	x			
Zátěž ionizujícím zářením	x			
Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění	x			
Zátěž invazivními alergeny	x			
Zátěž chemickými látkami	x			
Zátěž prachem	x			
Zátěž vibracemi	x			
Zátěž hlukem	x			
Zátěž chladem	x			
Zátěž teplem	x			

Legenda:

- 1. *Stupeň zátěže (minimální zdravotní riziko)*  
Faktor se při výkonu práce nevyskytuje nebo je zátěž faktorem minimální, vliv faktoru je ze zdravotního hlediska nevýznamný.
- 2. *Stupeň zátěže (únosná míra zdravotního rizika)*  
Ze zdravotního hlediska je míra zátěže faktorem únosná, nepřekračuje limity stanovené předpisy, vliv faktoru je akceptovatelný pro zdravého člověka.
- 3. *Stupeň zátěže (významná míra zdravotního rizika)*  
Úroveň zátěže překračuje stanovené limitní hodnoty expozice (zátěže), na pracovištích je nutná realizace náhradních technických a organizačních opatření, nelze vyloučit negativní vliv na zdraví pracovníků.
- 4. *Stupeň zátěže (vysoká míra zdravotního rizika)*  
Úroveň zátěže vysoce překračuje stanovené limitní hodnoty expozice, na pracovištích musí být dodržován soubor preventivních opatření, častěji dochází k poškození zdraví.

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Kuchař - číšník	65-51-H/01
KKOV	Střední vzdělání s výučním listem v oboru číšník, servírka	6553H

Typ JP	ID
Povolání	102631

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
KKOV	Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru gastronomie	6541L
KKOV	Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař-číšník, práce ve společném stravování	6551E

## Další vzdělání

Profesní kvalifikace

- Sommelier (65-010-H)

## Legislativní požadavky

- povinné - Zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství dle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví

## Kompetenční požadavky

### Měkké kompetence

Kód	Název	Úroveň 0-5
a01	Efektivní komunikace	3
a02	Kooperace (spolupráce)	3
a03	Kreativita	3
a04	Flexibilita	3
a05	Uspokojování zákaznických potřeb	3
a06	Výkonnost	3
a07	Samostatnost	3
a08	Řešení problémů	2
a09	Plánování a organizování práce	3
a10	Celoživotní učení	3
a11	Aktivní přístup	3
a12	Zvládání zátěže	3
a13	Objevování a orientace v informacích	3
a14	Vedení lidí (leadership)	2
a15	Ovlivňování ostatních	3

Popisy úrovní naleznete zde: [http://katalog.nsp.cz/Napoveda/Prilohy\\_Manualu\\_NSP/Priloha\\_c10\\_manualu.pdf#page=2](http://katalog.nsp.cz/Napoveda/Prilohy_Manualu_NSP/Priloha_c10_manualu.pdf#page=2)

## Obecné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 0-3
b01	Počítačová způsobilost	1
b02	Způsobilost k řízení osobního automobilu	1
b03	Numerická způsobilost	1
b04	Ekonomické povědomí	1
b05	Právní povědomí	1
b06	Jazyková způsobilost v češtině	3
b07	Jazyková způsobilost v angličtině	1
b08	Jazyková způsobilost v dalším cizím jazyce	0

Popisy úrovní naleznete zde: [http://katalog.nsp.cz/Napoveda/Prilohy\\_Manualu\\_NSP/Priloha\\_c9\\_manualu.pdf#page=2](http://katalog.nsp.cz/Napoveda/Prilohy_Manualu_NSP/Priloha_c9_manualu.pdf#page=2)

## Odborné znalosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
c12._.0010	zásady a postupy hodnocení vín	3	Výhodné

## Odborné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
h31.B.1014	Nakládání s inventářem	3	Nutné
h32.D.7022	Příprava a tvorba vinného lístku	3	Nutné
h32.C.1022	Prezentace vinného lístku	3	Nutné
h32.A.6003	Nákup, ošetřování a skladování vína	3	Nutné
h32.C.1021	Servis vína	3	Nutné
h32.A.3031	Příprava teplých nápojů	2	Nutné
h32.A.6093	Podávání nápojů hostům	2	Nutné
h32.D.3022	Degustace vín při prodeji	3	Nutné
c12.D.1026	Orientace v základech vinohradnictví	3	Nutné
c12.D.8012	Klasifikace a označení vín	3	Nutné
e15.D.8012	Orientace ve výrobě vína	3	Nutné