



RESOLUTION OIV-ECO 474-2014

DEFINITION DES BEGRIFFES „SOMMELIER“

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

gestützt auf die Arbeiten der Sachverständigengruppe „Ausbildung“,

UNTER BERÜCKSICHTIGUNG dessen, dass die Akteure des Weinbausektors auf die Notwendigkeit hinwiesen, die Rolle und die Funktionen des Sommeliers zu definieren,

UNTER BERÜCKSICHTIGUNG des vielfältigen Angebots von Weinbauerzeugnissen und der Notwendigkeit, die Konsumenten angemessen zu beraten,

UNTER BERÜCKSICHTIGUNG des Strategieplans 2012-2014 der OIV und insbesondere dessen Punkt N.2,

EMPFIEHLT den Mitgliedstaaten, dafür Sorge zu tragen, dass Fachkräfte, die den Beruf des Sommeliers ausüben, den folgenden Charakteristiken entsprechen:

Definition des Begriffes „Sommelier“

Ein Sommelier ist eine Fachkraft, die im Weinbau- und Önologie sowie Gastronomiesektor (Restaurants, Weinstuben), Weinkellereien und anderen Vertriebsstellen, in denen Getränke auf beruflich-fachlicher Ebene empfohlen und serviert werden tätig ist.

Sein Handlungsbereich ist der Weinservice in der Gastronomie oder im Weinhandel und die fachliche Beratung der Akteure des Weinsektors, um eine ansprechende Produktpräsentation und einen angemessenen Produktservice zu gewährleisten.

Der Sommelier muss eine berufsqualifizierende oder zertifizierte Ausbildung abgeschlossen haben, die der Rolle, der Definition und den Kompetenzen entspricht, die in vorliegender Resolution festgelegt sind.

Rolle des Sommeliers

Unter Berücksichtigung der Kundschaft und der Speisekarte beteiligt sich der Sommelier am Einkauf von Weinen und anderen Getränken. Er beteiligt sich aktiv an der Lagerverwaltung und der

*Beglaubigte Ausführung
Mendoza, den 14. November 2014
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung*

Jean-Marie AURAND

Zusammenstellung der Wein-, Spirituosen- und Getränkekarte und empfiehlt den Kunden Speisen und Weine, die optimal aufeinander abgestimmt sind. Er hat die wichtige Aufgabe, den Geschmack der Kunden zu analysieren und zu erfassen, um sie zu beraten und ihnen Weine bzw. andere Getränke zu Speisen zu servieren, die ihnen zusagen. Er kann ebenfalls Weinhandel r und auch Fachgeschäfte beraten. Als Fachkraft ist er ein interaktives Bindeglied zwischen Erzeugern und Verbrauchern

Kompetenzen des Sommeliers

Er besitzt Fachkenntnisse in den Bereichen Wein, Getränke und Gastronomie. In seinen Zuständigkeitsbereich fallen die Verkostung, die Verwaltung, die Kommunikation, die Auswahl und das Servieren von Weinen und anderen Getränken sowie die Abstimmung von Getränken und Speisen.

*Beglaubigte Ausführung
Mendoza, den 14. November 2014
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung*

Jean-Marie AURAND