

Sommelier II

Context

De **sommelier II** is verantwoordelijk voor het **selecteren, serveren en adviseren** van wijn of bier aan gasten. De sommelier II is voornamelijk te vinden binnen fine-dining gelegenheden. De sommelier II draagt niet alleen zorg voor de kwaliteit van de wijn-/bierservice, maar draagt ook bij aan het verhogen van de algehele eetervaring door goed geïnformeerde wijn-/biersuggesties. De sommelier II levert vanuit kennis van de keuken en inzicht in trends op het gebied van wijn en bier input voor de **samenstelling van de wijn-/bierkaart**. Functiehouders hebben een vakinhoudelijk leidinggevende.

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
Wijnselectie en inkoop Op basis van het menu en de stijl van het restaurant, wijn-/biertrends en nieuwe wijnen/bieren zijn voorstellen voor de samenstelling van de wijn-/bierkaart gedaan. Passende wijnen/bieren zijn geselecteerd en na goedkeuring toegevoegd aan de wijn-/bierselectie.	- kwaliteit voorstellen; - actualiteit kennis van wijn-/bier-producten; - overname van voorstellen.
Advisering aan en serveren van gasten Op basis van hun smaak, voorkeuren en het gekozen gerecht zijn gasten geadviseerd over de aanbevolen wijn-/bier-spijscombinatie c.q. geholpen bij het selecteren van wijn/bier. Er is ondersteuning verleend bij het bedienen van de gasten door het decanteren en/of inschenken van wijn/bier.	- gasttevredenheid (benadering, advies, omgang); - volledigheid en juistheid van verstrekte informatie; - kwaliteit bediening.
Beheren van wijnvoorraad De voorraadniveaus van wijn/bier zijn gemonitord en voorraadaanvulling is tijdig georganiseerd door het afroepen van bestellingen, al dan niet via de centrale inkoopafdeling. Daarnaast is de opslag van wijnen/bieren bewaakt door zorg (te laten) dragen voor optimale bewaaromstandigheden (temperatuur, vochtigheid opslagruimtes).	- juiste, volledige en tijdige registraties voorraad; - tijdige signalering van issues inzake beschikbaarheid; - eenduidige bestellingen richting vaste leverancier; - opslag conform richtlijnen, kwaliteitseisen.
Kennisdeling en -ontwikkeling Ontwikkelingen op het wijn-/bier-vakgebied zijn actief gevolgd en mogelijke toepassingen voor de eigen onderneming zijn verzameld. Voorstellen voor aanpassing/verbetering van wijn-/bierkaart, wijn-/bier-spijscombinaties zijn voorgesteld en evt. overgedragen aan collega's o.a. door het organiseren van proeverijen.	- actualiteit wijn/bierkennis; - inzicht in ontwikkelingen; - kennisniveau medewerkers na instructie.

Bezwarende omstandigheden

- lopend en staand werken;
- soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod.

Niveau-onderscheidende kenmerken

	-	SOMMELIER I	SOMMELIER II	+
Inhoudelijke bijdragen	Geen referentiefunctie beschikbaar	- adviseren van gasten o.b.v. smaak, voorkeuren, gekozen gerecht ten behoeve van de juiste wijn-/bier-spijscombinatie; - bedienen/serveren van wijn/bier aan gasten; - signaleren van (tekorten in) voorraadniveaus en tijdig (laten) aanvullen van voorraden c.q. bestellingen doorgeven aan verantwoordelijke/afdeling inkoop.	Aanvullend: - doen van voorstellen voor de samenstelling van wijn-/bierkaart op basis van verworven kennis, trends, etc.; - verzorgen kennisdeling en -ontwikkeling (trends en ontwikkelingen, overdragen aan medewerkers, organiseren van wijn-/bierproeverijen.	Zie functieomschrijving en NOK chef bediening
Kennis en ervaring		- mbo 2-3 werk- en denkniveau; - diploma tot wijn-/biersommelier; - enige ervaring in een soortgelijke functie in een hospitality-omgeving.	Aanvullend: - mbo 3 werk- en denkniveau; - aanvullende cursussen gericht op specialisme binnen het vakgebied van wijn-/biersommelier; - inzicht in trends en ontwikkelingen in het vakgebied; - ruime ervaring in de functie van sommelier in een hospitality-omgeving.	
Functiegroep		4	5 (referentie)	

RF249669/dr/sb/091024