

## Someliér



### Charakteristika

Someliér pracuje v reštaurácii a je **poradcom** pre majiteľa a hostí **v oblasti ponuky vín.**

### Požadovaný stupeň vzdelania

- Úplné stredné odborné vzdelanie

### Optimálne školské vzdelanie

- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore vinohradníctvo a ovocinárstvo - somelierstvo
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore hotelová akadémia
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore čašník, servírka
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore vinohradníctvo a ovocinárstvo - somelierstvo
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore vinohradníctvo a ovocinárstvo - somelierstvo
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore hotelová akadémia
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore hotelová akadémia
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore čašník, servírka
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore čašník, servírka

### Alternatívne vzdelávacie cesty

- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore spoločné stravovanie
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárstvo - kvasná technológia
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárstvo - kvasná technológia
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárstvo - kvasná technológia
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárska výroba-liehovarn.výr.,výr.vína a nealkoh.nápoj
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore potravinárska výroba - liehovarnícka výroba, výroba vína a nealkoholických nápojov
- Úplné stredné odborné vzdelanie v odbore spoločné stravovanie
- Stredné odborné vzdelanie v odbore čašník, servírka
- Stredné odborné vzdelanie v odbore čašník, servírka
- Stredné odborné vzdelanie v odbore hostinský, hostinská
- Stredné odborné vzdelanie v odbore hostinský, hostinská

- Stredné odborné vzdelanie v odbore kuchár, čašník; kuchárka, servírka - príprava jedál
- Stredné odborné vzdelanie v odbore kuchár, čašník; kuchárka, servírka - obsluha
- Stredné odborné vzdelanie v odbore kuchár, čašník; kuchárka, servírka - pohostinstvo
- Stredné odborné vzdelanie v odbore kuchár, čašník; kuchárka, servírka - príprava jedál
- Stredné odborné vzdelanie v odbore kuchár, čašník; kuchárka, servírka - obsluha
- Stredné odborné vzdelanie v odbore kuchár, čašník; kuchárka, servírka - pohostinstvo

## Právny predpis

Výkon tohto zamestnania je regulovaný nasledovným právnym predpisom:

- Zákon č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov

## Certifikáty a osvedčenia

Na výkon tohto zamestnania sa vyžaduje nasledovný certifikát:

- Osvedčenie o odbornej spôsobilosti na epidemiologicky závažné činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov (zdravotný, potravinársky preukaz) podľa zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (§ 16 ods. 1)

Na výkon tohto zamestnania sa odporúča nasledovný certifikát:

- Doklady o odbornej spôsobilosti na účely prevádzkovania remeselnej živnosti, ktorá sa preukazuje výučným listom alebo iným dokladom o riadnom ukončení príslušného učebného odboru alebo príslušného študijného odboru podľa zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov (§ 21)

## Kompetencie

### Všeobecné spôsobilosti

- Komunikácia (jednanie s ľuďmi)	Nutná	Pokročilá
- Kultivovaný slovný prejav, schopnosť vyjadrovania sa	Nutná	Pokročilá
- Prezentovanie	Nutná	Pokročilá
- Informačná gramotnosť	Nutná	Elementárna
- Komunikácia v cudzom jazyku	Nutná	Elementárna
- Manuálna zručnosť	Nutná	Elementárna
- Organizovanie a plánovanie práce	Nutná	Elementárna
- Osobnostný rozvoj	Nutná	Elementárna
- Pružnosť v myslení (adaptabilita, flexibilita, improvizračné spôsobilosti)	Nutná	Elementárna
- Samostatnosť	Nutná	Elementárna
- Tvorivosť (kreativita)	Nutná	Elementárna
- Vyjednávanie	Nutná	Elementárna

### Odborné vedomosti

- |   |       |
|---|-------|
| - Krmivárske suroviny a spôsoby ich skladovania | nutná |
|---|-------|

- |  |         |
|--|---------|
| - Metódy obsluhy barových zariadení  | nutná   |
| - Metódy riadenia a plánovania vo vinárskej výrobe                         | nutná   |
| - Receptúry na prípravu rôznych nápojov                                    | nutná   |
| - Stolovanie, servírovanie jedál, obsluha hostí                            | nutná   |
| - Tovaroznalectvo potravín   | nutná   |
| - Vinárstvo  | nutná   |
| - Vinohradníctvo   | nutná   |
| - Zásady a postupy hodnotenia vín  | nutná   |
| - Ovocinárstvo   | výhodná |
| - Prevádzka reštaurácií, vinárni a ďalších zariadení verejného stravovania | výhodná |
| - Technológia výroby vína  | výhodná |

### Odborné zručnosti

- |  |         |
|--|---------|
| - Organizovanie práce pri prezentácii vín a prezentácia vín pri predaji  | nutná   |
| - Organizovanie práce v kaviarni a v bare  | nutná   |
| - Organizovanie práce v prevádzke a pri gastronomických akciách  | nutná   |
| - Poskytnutie pomoci pri výbere z vínného lístka   | nutná   |
| - Prezentácia vínného lístka   | nutná   |
| - Servírovanie vína  | nutná   |
| - Uvedenie hostí, poskytnutie pomoci pri výbere z jedálneho lístka   | nutná   |
| - Vedenie skladového hospodárstva  | nutná   |
| - Stanovenie vhodných foriem predaja s prihliadnutím na špecifickosť sortimentu, dispozičné riešenie prevádzky a možnosti využívania moderných informačných systémov     | výhodná |
| - Vedenie diskusie a komentovanie relácie v pridelennej oblasti spoločenského života na odbornej úrovni, dopĺňanie a obnovovanie vedomostí na vedenie diskusných relácií | výhodná |

## Odborná prax

Na výkon tohto zamestnania sa odporúča odborná prax:

- aspoň 1 rok

## Osobnostné predpoklady

- |                         |              |
|-------------------------|--------------|
| - Praktické myslenie    | nadpriemerná |
| - Technický talent      | nadpriemerná |
| - Trpezlivosť           | nadpriemerná |
| - Sebaovládanie         | nadpriemerná |
| - Pozornosť             | nadpriemerná |
| - Precíznosť (presnosť) | nadpriemerná |
| - Pamäť                 | nadpriemerná |
| - Sebaistota            | nadpriemerná |
| - Cieľavedomosť         | bežná        |
| - Predstavivosť         | bežná        |

## Osobnostný typ

- Prakticko-technický typ
- Podnikateľský typ

## Zdravotné obmedzenia

### Choroby vylučujúce výkon zamestnania

- Astma bronchiálna, ekzém či iné prognosticky nepriaznivé alergické choroby
- Závažné duševné poruchy, ťažké poruchy správania
- Chronické, prognosticky nepriaznivé, alebo závažné choroby cieľového orgánu podľa toxických vlastností látok
- Prognosticky závažné poruchy zraku

### Choroby obmedzujúce výkon zamestnania

- Duševné poruchy
- Poruchy správania
- Ťažké orgánové choroby podľa toxických, vlastností látok
- Poruchy čuchu
- Poruchy chuti
- Poruchy zraku

## Doplňujúce informácie

### Pracovné podmienky

- Nepravidelný pracovný čas, práca na zmeny
- Práca v uzavretom alebo polouzavretom priestore

### Charakter práce

#### **Charakter činností**

- Prevádzkové práce v službách a obchode

#### **Vedenie podriadených pracovníkov**

- Bez vedenia

#### **Zodpovednosť za výsledky a hodnoty**

- Nízka zodpovednosť, prípadné straty sú malé alebo ľahko odstrániteľné (nahraditeľné)

### Ďalšie informácie

## Klasifikácie

### ISCO-08

5131 Čašníci a somelier

### SK ISCO-08

5131002 Someliér

### Sekcia SK NACE Rev. 2

I Ubytovacie a stravovacie služby

Divízia SK NACE Rev. 2

56 Činnosti reštaurácií a pohostinstiev

Európsky kvalifikačný rámec

Úroveň 4