

# Sommelière/Sommelier mit eidgenössischem Fachausweis

## Presstext

Am 16. September 2015 wurden die ersten Sommeliers mit einem eidg. Fachausweis ausgezeichnet. Sie konnten an der Eröffnungsgala der Schweizer Genusswoche 2015 aus den Händen von Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf die begehrten Fachausweise in Empfang nehmen. Unter der illustren Gästeschar war mit Paolo Basso auch der Sommelier-Weltmeister 2013.

Sämtliche Teilnehmende hatten bereits ein Sommelier-Diplom vom Kanton Tessin in der Tasche und haben sich nun mit der Berufsprüfung den eidgenössischen Fachausweis die gesamtschweizerische Anerkennung gesichert. Gianni Moresi, der Präsident der Qualitätssicherungskommission, ebenfalls Tessiner, würdigte das grosse Engagement und die gezeigten Leistungen an der Prüfung.

Die ersten erfolgreichen Sommelières/Sommeliers mit eidg. Fachausweis sind:

Vorname	Name	Ort
Savino	Angioletti	Vedano Olona (IT)
Sergio	Bassi	Ascona
Stefano	Bonomi	Villette (IT)
Gianmario	Camboni	Tenero
Davide	Comoli	Tenero
Ezio	De Bernardi	Mezzovico
Donato	De Ceglia	Winkel
Emilio	Del Fante	Manno
Christophe	Martella	Losone
Nicola	Mattana	Kloten
Nunziato	Pulice	Grono
Simone	Ragusa	Lugano
Salvatore	Scarallo	Carabbia
Mauro Giulio	Scolari	Losone
Caner	Sevil	Contone
Piero	Tenca	Taverne
Rita	Tramontana	Ascona
Anna	Valli	Riva San Vitale
Sergio	Vatalaro	Lugano

## **Ein langer Weg zum eidg. Fachausweis für Sommeliers**

---

Seit Jahren bestehen in der Schweiz mehrere Sommelier-Lehrgänge, die von verschiedenen regionalen Organisationen in der Romandie, im Tessin und in der Deutschschweiz angeboten werden. Ebenso lange bestand der Wunsch nach einem einheitlichen Konzept und einer Anerkennung auf Bundesebene mit einem eidgenössischen Fachausweis.

Mit einem parlamentarischen Vorstoss (Motion Nr. 10.3470 vom Juni 2010) beauftragte Nationalrat Josef Zisyadis und sechs Mitunterzeichner den Bundesrat, ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (Grundbildung) oder einen eidg. Fachausweis (Höhere Berufsbildung) einzuführen. Der Bundesrat sieht die Ausbildung zum Sommelier eher als Höhere Berufsbildung im Sinne einer beruflichen Spezialisierung. Er verweist auf die Zuständigkeit der Organisationen der Arbeitswelt (ODA). Bedingung für die Schaffung einer eidgenössischen Berufsprüfung sei, dass die Branche bereit ist, die Verantwortung für die Ausbildung und die Prüfung zu übernehmen.

Zu diesem Zeitpunkt waren die wichtigsten bildungsverantwortlichen Organisationen der Branche bereits in Kontakt: Hotel & Gastro *formation* als sozialpartnerschaftlich organisierte Bildungsinstitution der Trägerverbände GastroSuisse, hotelleriesuisse und Hotel & Gastro Union sowie die Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP) als Organisation der Sommeliers und Sommelières in der Schweiz.

## **Das Projekt**

---

Im Sommer 2011 bewilligte das damalige Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) heute Staatsekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) das Projekt und beauftragte die erwähnten Organisationen zur Entwicklung einer Prüfungsordnung und Wegleitung zur Berufsprüfung Sommelière/Sommelier.

### **Trägerschaft der Berufsprüfung Sommelière/Sommelier**

- Hotel & Gastro *formation* Schweiz
- Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP)

Das Projekt findet nach der öffentlichen Ausschreibung seinen erfolgreichen Abschluss mit der Bewilligung durch die zuständigen Behörden. Unter der Leitung des Präsidenten, Gianni Moresi, nimmt die Qualitätssicherungskommission die Arbeit auf und legt die Basis für die eidgenössische Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis.

## **Arbeitsgebiet**

---

Erfolgreiche Absolventen der Berufsprüfung Sommelière/Sommelier sind für die Weinauswahl zuständig. Sie beraten die Gäste über das Wein- und Getränkeangebot und die zu den jeweiligen Speisen passenden Weine. Sie sind verantwortlich für den Aufbau und die Gestaltung der Weinkarte, den Weineinkauf sowie die Bewirtschaftung des Weinkellers.

Wichtigste berufliche Handlungskompetenzen der Sommelières und Sommeliers:

- definieren das Gesamtangebot an Wein im Rahmen des gastronomischen Konzepts und auf der Grundlage der aktuellen Wünsche der Gäste;
- planen und organisieren Degustationen und verkaufen Weine;
- beraten die Gäste und Kunden bei der Wein- und Spirituosenwahl und stimmen Speisen und Weine harmonisch ab;
- erkennen Tendenzen in der Gastronomie und erarbeiten innovative Konzepte für das Weinsortiment;
- planen verkaufsorientierte Werbe- und Kommunikationsmassnahmen in Bezug auf die Gäste des Gastronomiesektors und setzen diese um;
- kennen die geltenden gesetzlichen Vorschriften und planen Massnahmen zur Betriebssicherheit, zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheits- und Umweltschutz und setzen diese Massnahmen um;
- berechnen die Weinpreise;
- planen den Weineinkauf, berechnen die Kennzahlen zum Einkauf, analysieren die Rentabilität und leiten daraus die erforderlichen Massnahmen ab;
- beherrschen die Lagerung und Aufbewahrung des Weins auf professionelle und wirtschaftliche Art.

## Zulassungsbedingungen zur Abschlussprüfung

---

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- a) ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ), ein Abschluss einer höheren Fachschule oder einer Fachhochschule in den Bereichen der Gastronomie, Hotellerie, Weinbau, Weinhandel oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- b) eine einschlägige Berufspraxis von mindestens 3 Jahren im Bereich der Restauration, der Weinproduktion oder des Weinhandels ausweisen kann;
- c) über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.  
Modul 1: Weinbau, Kelterung und Weinkunde  
Modul 2: Kenntnis der Weine aus aller Welt  
Modul 3: Service, Beratung, Abstimmung von Gerichten und Weinen

### Prüfungsteile

	<b>Praktisch</b>	<b>Schriftlich</b>	<b>Mündlich</b>	<b>Gewichtung</b>
1 Gästeempfang, Beratung, Verkauf, Service, Degustation	60 Min.			2
2 Fallstudie		150 Min.		1
3 Betriebswirtschaft		60 Min.		1
4 Projektarbeit		vorgängig erstellt	45 Min.	1
Total 315 Min.	60 Min.	210 Min.	45 Min.	

### Lehrgänge in drei Sprachregionen

---

Interessierte finden in drei Landessprachen Angebote zur Vorbereitung auf die eidgenössische Prüfung.

#### Auskunft erteilen gern:

##### Deutschschweiz

Hotel & Gastro *formation* Schweiz  
Eichstrasse 20, 6353 Weggis  
Tel. +41 (0)41 392 77 77  
hbb@hotelgastro.ch  
www.hotelgastro.ch

##### Romandie

Changins - Ecole du vin  
Route de Duillier 50  
1260 Nyon 1  
Tél. +41 (0)22 363 40 50  
www.changins.ch

##### Ticino

Scuola superiore alberghiera e del turismo (SSAT)  
Viale Stefano Franscini 32  
6500 Bellinzona  
Tel. +41 (0)91 814 65 11  
www.ssat.ch