

Descubre las funciones de un Sommelier

¿Estas interesado en conseguir un empleo en barco o trabajar en Restaurante? ¿Deseas convertirte en un Sommelier? Aquí te mostraremos las **funciones de un Sommelier** y verás que podrás obtener un empleo que disfrutarás al máximo.

Debes saber que ser sommelier o **sumiller** es un empleo muy cotizado en los restaurantes italianos, cruceros y hoteles de gran categoría. Grand Hotelier te ofrece la oportunidad de trabajar como sommelier en los mejores Restaurantes del mundo.

Un Sommelier es un especialista catador de todos los tipos de vino. Es una persona culta, elegante, discreta, divertida y sociable, experta con la tarea de estimular el interés del cliente tanto en la bebida como en la comida.

Certificación de un Sommelier

Para cumplir a cabalidad con las funciones de un Sommelier, los sommeliers deben poseer un profundo conocimiento del vino y sus diferentes variedades.



El término sommelier también puede utilizarse para referirse a un capataz de vinos, que puede no tener un diploma de sommelier pero que, sin embargo, posee la experiencia vinícola adquirida al asistir a cursos de enología en una escuela de [artes culinarias](#) o una escuela de formación profesional.

Las certificaciones como sommelier se obtienen gracias a estudios superiores en el área. Éstas abren oportunidades de trabajo en hoteles, restaurantes, cruceros etc. Si deseas más información visita www.grandhotelier.com

Conocimiento del Sommelier

Un sommelier tiene un conocimiento experto sobre los países y regiones donde se produce el vino, así como sobre los viñedos y bodegas individuales.

Este conocimiento suele incluir detalles sobre: variedades de uva, tiempos de cosecha, altitud, forma y el tamaño del viñedo, el clima, el suelo y los procesos de fermentación.



Los sommeliers tienden a viajar mucho, visitar ciudades cosmopolitanas como Ciudad México, Nueva York, París, entre otras, ya que es importante que visiten bodegas y viñedos donde puedan observar los procesos de elaboración del vino.

También es común dentro de las funciones de un sommelier que asistan regularmente a catas de vino formales y se mantengan al día con las tendencias de la industria del vino.

Todos estos conocimientos que tiene un sommelier le permiten optar por empleo en barco y conseguir trabajos en restaurantes de alta cocina italiana en hoteles y cruceros en todo el mundo, inclusive en las islas del Caribe.

Deberes en Restaurantes

Los sommeliers trabajan normalmente en restaurantes de alta cocina y comida italiana y su lista de tareas es muy completa.

Los sommeliers de restaurantes crean listas de vinos, hacen los pedidos de vinos y mantienen y rotan el stock de los mismos.



También hacen sugerencias de vinos para acompañar tipos particulares de comida a los comensales, apoyados en su conocimiento del maridaje, o sugieren vinos de acuerdo con las preferencias gustativas de los comensales.

Además, los sommeliers son responsables de la formación del personal de servicio en materia de vino, a menudo mediante la realización de catas de vino.

Deberes del Sommelier en Bodegas

Muchas bodegas de vinos contratan sommeliers con un amplio conocimiento de las uvas, los viñedos y los vinos asociados a la propia bodega. En las bodegas, los sommeliers desarrollan e imparten cursos de formación.

Durante estos cursos, los visitantes de las bodegas aprenden a degustar los vinos y a reconocer las diferentes características de estos. Los sommeliers de las bodegas a menudo organizan visitas guiadas a las bodegas para dar a conocer su trabajo y experiencia.

Los sommeliers de las bodegas también pueden organizar degustaciones y sesiones de formación para [los empleados de restaurantes](#) de alta cocina italiana, hoteles y empleados de cruceros de las islas de Caribe y ciudades cosmopolitas del mundo.

Opciones de empleo adicionales del Sommelier

Además del empleo en restaurantes y bodegas, los sommeliers administran programas de bebidas para spas, casinos o resorts hoteles y cruceros de todo el mundo.



En las grandes ciudades turísticas y en las paradisíacas islas de Cancún México como: Los Cabos, Riviera Maya, y Playa del Carmen, los sommeliers tienen una gran responsabilidad. Brindar el servicio de catación y degustación de vinos a los comensales.

Los sommeliers con una inclinación empresarial pueden abrir sus propias tiendas de vinos o concentrarse únicamente en desarrollar e impartir cursos de vino en lugares no tradicionales como sus propios hogares o en clubes privados.

Por último, hay numerosas revistas de vinos o páginas de internet en las que los sommeliers pueden utilizar su experiencia para contribuir con artículos informativos y reseñas de vinos. Puedes visitar www.grandhotelier.com para más información sobre esta profesión y empleos relacionados con la misma.

11 Responsabilidades del Sommelier

Las funciones de un Sommelier se multiplican en los restaurantes de alta cocina, entre ellas podemos encontrar las siguientes.

- 1- Aconsejar a los huéspedes sobre los vinos en función de sus gustos personales y su elección de alimentos
- 2- Informar a los clientes sobre las diferentes variedades de vinos y precios Crear y actualizar la carta de vinos en coordinación con los chefs y el Gerente de Alimentos y Bebidas.
- 3- Recomendar maridajes de comida y vino
- 4- Asegurarse de que los vinos se sirven a la temperatura adecuada y dentro de la cristalería adecuada.
- 5- Almacene las botellas abiertas apropiadamente para mantener un sabor fuerte
- 6- Gestionar la bodega y asegurarse de que está totalmente abastecida.
- 7- Capacitar al personal de servicio en los vinos disponibles
- 8- Organizar jornadas de degustación de vinos o eventos de "vino del mes
- 9- Pida a los huéspedes una identificación para verificar su edad legal para beber.
- 10- Negociar los precios de compra con los proveedores
- 11- Cumplir con todas las regulaciones de salud y seguridad.

9 Requisitos necesarios para ser un Sommelier

Hay varios aspectos a considerar para optar al empleo de sommelier. Grand Hotelier te facilita los requisitos que debes tener para obtener el mejor de los empleos como sommelier. Presta atención especial a los siguientes requerimientos.

- 1- Experiencia anterior como Sommelier en algún restaurant de alta cocina italiana, hotel o [crucero](#).
- 2- Capacidad para crear maridajes de buen gusto con comida y vino
- 3- Buenas habilidades de comunicación
- 4- Amplio conocimiento de los diferentes vinos y de las regiones que producen cada tipo de vino
- 5- Comprensión del proceso de vinificación

- 6- Flexibilidad para viajar ocasionalmente para reunirse con productores de vino y visitar eventos de degustación de vino.
- 7- Disponibilidad para trabajar durante las horas de apertura, incluyendo fines de semana y días festivos
- 8- Certificación como Sommelier.
- 9- Conocimiento de los viñedos y bodegas locales.