Gastronoom/sommelier

Beroepsbeschrijving

De gastronoom sommelier is binnen het horecabedrijf de specialist op het gebied van dranken, wijnen, spijzen, smaakcombinaties en keukentechnieken. ook voert hij basiswerkzaamheden in de bediening uit. Op basis van specialistische gastronomische kennis is hij in staat om gasten passende adviezen te geven voor het combineren van dranken en gerechten. Die kennis houdt hij bij door vakliteratuur te lezen en regelmatig proeverijen en beurzen te bezoeken. Verder bewaakt hij het sociaal-hygiënisch beleid en beschikt hij over de aansturingsvaardigheden om het team op de werkvloer zo optimaal en persoonsgericht te begeleiden. Hij levert een bijdrage aan de ontwikkeling van het gastvrijheidsconcept door voorstellen te doen voor aanpassingen van communicatie-uitingen, interieur, exterieur, assortiment, prijssteling, vorm van dienstverlening, serviceniveau en de invulling van after-sales.

Kerntaken en werkprocessen

Werkt in de bediening

- Adviseert gasten en neemt de bestelling op
- Creëert en onderhoudt de sfeer
- Maakt dranken serveergereed
- Neemt reserveringen aan
- Ontvangt gasten
- Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid
- Serveert de bestelling en ruimt af
- Voert afrondende werkzaamheden uit
- Voert voorbereidende werkzaamheden uit
- Werkt met de kassa

Bewaakt de voorraad

- Controleert de voorraad
- Ontvangt en controleert de bestelling
- Pakt de bestelling uit en slaat deze op

Bestelt en beheert de voorraad

- Beheert de opslag van de voorraad
- Bestelt de voorraad
- Reclameert foute levering bij de leverancier
- Vraagt offertes op en selecteert leveranciers

Doet voorstellen voor de samenstelling van de menu- en drankenkaart

- Doet voorstellen voor de menukaart
- Levert een bijdrage aan de ontwikkeling van het gastvrijheidsconcept en bewaakt deze
- Selecteert dranken
- Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen
- Verzamelt informatie

Geeft leiding en voert beheerstaken uit

- Bewaakt het sociaal-hygiënisch beleid
- Plant en verdeelt de werkzaamheden
- Stuurt medewerkers aan
- Voert intern formele gesprekken

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Crebo
25169

Niveau
4

In deze leaflet beschrijven we de inhoud van een mbo-beroep. Zo weet u wat u van iemand mag verwachten die gediplomeerd is in dit vakgebied.