

## Sommelier (CBO 5134-10)

**Eixo tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer

**Segmento:** Hospitalidade

**Qualificação:** Ensino Médio; curso de *Sommelier*

**Subordinação:** Gerente do estabelecimento

### Funções

2. Elaborar fichas técnicas de produtos.
3. Calcular os custos das bebidas preparadas.
4. Precificar produtos e serviços de A&B.
7. Higienizar e organizar o ambiente de trabalho.
13. Organizar o estoque de produtos para as produções.
14. Armazenar os insumos, identificar e monitorar a temperatura adequada.
15. Realizar requisição de produtos em estabelecimentos de A&B.
17. Preencher relatórios operacionais sobre os processos.
19. Monitorar o desempenho das equipes de trabalho.
20. Avaliar equipes de trabalho.
21. Coordenar equipes de trabalho.
22. Treinar equipes de trabalho.
35. Elaborar carta de bebidas.
37. Ler e interpretar rótulos de bebidas.
40. Recepcionar clientes em estabelecimentos de A&B.
43. Realizar ensaios físicos em bebidas.
44. Administrar a despensa de A&B do setor.
48. Sistematizar dados e informações referentes à venda e ao consumo do estabelecimento.

91. Preparar o *mise en place* do **serviço** de bebidas.

95. Preparar o **serviço** de bebidas.

100. Degustar bebidas.

101. Harmonizar bebidas com alimentos.

### Conhecimentos

- Consumo responsável de bebidas alcoólicas.
- História das bebidas e mercado (produção e consumo) no Brasil e no mundo.
- Bebidas alcoólicas – vinhos, cervejas, cachaças, outros destilados, bebidas compostas.
- Processo produtivo: fermentação, destilação, infusão.
- Regiões produtoras: geografia, denominações de origem.
- Características e particularidades.
- Bebidas não alcoólicas – cafés, chás, sucos, refrigerantes, águas: processo produtivo/de fabricação; regiões produtoras (cafés e chás); características e particularidades; técnicas de preparo.
- Análise sensorial de bebidas: visual, olfativo, gustativo e a bebida como um todo.
- Degustação de vinhos e derivados: aspectos visuais, olfativos e gustativos.

- *Mise en place*: área de trabalho e pré-preparo.
- Ficha de degustação: ritual de degustação, terminologia técnica da análise sensorial de bebidas e resgate da memória sensorial.
- Procedimentos para higienização de equipamentos e utensílios.
- Mercado de bebidas no Brasil e no mundo: produção e consumo.
- Principais indicações geográficas das bebidas: origem e legislação.
- Tipologia de empreendimentos gastronômicos.
- Serviço de bebidas.
- Taças e copos: influência dos tipos e formatos nos atributos sensoriais das bebidas.
- Leitura e interpretação de rótulos e contrarrótulos.
- Harmonização de alimentos com bebidas.
- Tipos e perfis de clientes: características, desejos e necessidades.
- Custos: impactos na definição dos produtos.
- Precificação: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos e indiretos, aplicação de margem de lucro por produto.
- Boas práticas: conceito, contaminação cruzada e procedimentos quanto ao controle de água para produção de alimentos; de higienização de instalações físicas, móveis e utensílios; de higiene e saúde dos colaboradores; para descarte de resíduos; de controle de pragas; de compra e transporte de alimentos; quanto ao armazenamento de matéria-prima; embalagens e produtos de limpeza; normas e legislação aplicadas; perigos, microrganismos que causam doenças transmitidas por alimentos (DTA); recolhimento e guarda de amostras de alimentos; definição de procedimentos operacionais padronizados (POPs); manual de boas práticas; legislações vigentes; tempo x temperatura das preparações culinárias, entre outros.
- Ficha técnica: índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Estoque: armazenamento; fluxo e organização de produtos e ingredientes; primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS) e primeiro que entra, primeiro que sai (PEPS); estoque mínimo e máximo; preenchimento de requisições de materiais.
- Relatórios operacionais: identificar e preencher.
- Gestão de equipes: coordenação da produção, treinamento, avaliação e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos.
- Elaboração de cartas de bebidas.
- Métodos e técnicas de análise física nas bebidas: normas de segurança; fundamentos de análises; coleta e preparo de amostras; interpretação de laudos.

#### Comportamentos destacados

- Atenção e cuidado na realização das suas atividades.
- Iniciativa, agilidade, cordialidade e disponibilidade para atender clientes.
- Respeito e descrição no atendimento aos clientes.
- Criatividade para a melhoria das atividades e/ou resolução de problemas.
- Atenção às inovações e mudanças do segmento.

#### Tendências específicas

- Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos e bebidas.
- Aumento da preocupação com relação ao consumo de álcool.
- Aumento do uso das redes sociais, pelos consumidores, para avaliação dos produtos.

- Estudo de copos, taças e serviços para os diferentes estilos de cervejas (*Beer Sommelier*).
- Valorização da produção local.
- Aumento das especialidades do *sommelier* (cerveja, chá, água, azeite, cachaça etc.).
- Valorização do *Beer sommelier*.
- Preocupação com a origem dos vinhos e derivados consumidos (se a empresa aplica os princípios do *Fair trade* e do trabalho decente).

#### Temas para formação continuada

- Ampliar constantemente repertório de aromas e sabores.
- Conhecimento de legislações sanitárias em vigor no País.
- Comunicação em língua estrangeira (no mínimo, Espanhol e Inglês).
- Conhecimento em Química.
- *Beer sommelier*: mestre em estilos.
- Planejamento de vendas: marketing direcionado, apresentação comercial dos produtos, novas formas de divulgação dos produtos, promoções.