



POHÁRNOK

(Sommelier)

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humán erőforrás-fejlesztési Operatív Program
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



POHÁRNOK

Feladatok és tevékenységek

A honfoglaló magyarok már vándorlásaik közben megismerkedtek a szőlővel és a borral, de hazánk területére érve már természetben bővelkedő szőlőültetvényeket találtak. Mind az Árpád-házi királyok, különösen IV. Béla gondot fordított a szőlőállomány fejlesztésére. Az Anjouk uralkodása, illetve Mátyás király korában a bor elsősorban a királyi és főúri udvarokban fordult elő és fontos élvezeti cikknek számított. Ebben az időszakban alakult ki a pohárnok, mint foglalkozás, ennek ellenére ez a foglalkozás napjainkban újszerűnek hat. A királyi, fejedelmi, főúri udvartartásokban a pohárnoki tiszt bizalmi megbízatás, illetve foglalkozás volt. Összefüggésben volt ez a foglalkozás az óvatossággal és a szakértelemmel. Tulajdonképpen a pohárnoknak kellett felelnie a felszolgált italokért minden szempontból, amelyben elsődleges volt a fogyaszthatóság, illetve a megfelelő minőség.

Napjainkban a minőséghez kapcsolódó elvárás fogalmazódik meg a pohárnoki foglalkozás gyakorlatával kapcsolatban. Mivel a pohárnoknak jól kell ismernie a különböző szeszes italok tulajdonságait, abban is szakértő segítséget kell nyújtania, hogy pl. egy főétkezéshez vagy különböző időpontokban tartott fogadásokon kínált ételekhez milyen jellegű italt érdemes fogyasztani. Pohárnokot általában a magasabb kategóriába sorolt éttermek, szállodák, klubok szokták alkalmazni, hiszen munkájának alapvető célja a vendég kívánságának magas színvonalú kielégítése, jó minőségű italokkal.

Melyek a jellemző feladatok, tevékenységek ebben a szakmában?

A pohárnok egy vendéglátást biztosító étteremben, szállodában, klubban a felszolgált italok szakértője. Ismeri a rendelkezésére álló italválasztékot, pontos felvilágosítást tud adni azok jellegéről, származási helyéről, évjáratáról. Ismeri a különböző italok közötti elegyítést (koktélok) lehetőségeit, receptjeit. Gondoskodik az általa ajánlott italok tárolási feltételeinek (pl. hőmérséklet) biztosításáról. Természetesen igyekszik az egyéni kívánságokat is kielégíteni, illetve tanácsot ad egy adott alkalomhoz illő felszolgált ételekkel harmonizáló italokról. Akkor végzi jól a dolgát, ha úgy hajtja végre feladatait,

hogyan az érdekelteknek szinte fel sem tűnt, csak meg vannak elégedve az adott vendéglátóipari helyiséggel, üzem működésével. A pohárnok fő feladata a kínálás, illetve az adott italkészlet bemutatása alapján ajánlja az alkalomhoz illő italt. Ez a feladatsor játszódik le a vendégek szeme előtt, ami mögött igen sokféle tevékenység húzódhat meg, pl. az italtároló helyiségben az italok csoportosítása, a megfelelő hőfokról való gondoskodás. Az italok minőségének megfelelő elhelyezés biztosítása, pl. a palackok fektetése stb. Sok esetben a pohárnok tanácsai szerint rendelik az üzletek vagy vendéglátóhelyek az italokat, így feladata a gazdasági szempontok figyelembevétele is az italválaszték összeállításakor. Munkáját nagymértékben meghatározza egyéni felkészültsége, így feladatai közé tartozik a borkatalógusok ismerete, illetve a borversenyek eredményeiről való tájékozódás is.

Milyen anyagokkal, eszközökkel kell dolgoznia?

A pohárnok italokkal, túlnyomó részben szeszes italokkal dolgozik. Ez azt is jelenti, hogy értenie kell az italok minőségét meghatározó tényezőkhöz, pl. az illat, a szín, az íz jellegzetességeik megítéléséhez. Ezek a tulajdonságok az ital állapotát, minőségét jelentős mértékben meghatározzák. Ismernie kell az egyes italokhoz használt tipikus poharak változatait és azok előnyeit vagy esetleges hátrányait. Jól kell ismernie, az ital szervirozásának megkívánt lépéseit, illetve feltételeit.

A pohárnok foglalkozás eszközei igen széles skálán mozognak, hiszen az e foglalkozást űzők számára a poharak fajtája, minősége, mint munkájuk eszköze jelenik meg. A szalvéta és a dugóhúzó elengedhetetlen eszköze a mindennapjainak. Emellett az ital hőfokának megállapításához borhőmérőt és cseppőrt is használ. Míg az otthoni háztartásokban fontos ez a kiegészítő, addig a pohárnokok nagy része büszke arra, hogy nem cseppenti el az italt.

Hol végzi a munkáját?

A pohárnok munkáját a vendéglátóipari helyiség raktáraiban kezdi el (pince, italtároló). Itt kell az egyes italok minőségéről, jellegzetességeiről tapasztalati úton meggyőződnie, hogy amikor ezeket ajánlja, pontos ismeretekkel rendelkezzen. Ebből következően zárt helyen dolgozik. Ez folytatódik akkor is, amikor étteremben teljesíti munkafeladatait. Munkája kis részében tájékozódik az italok, borok minőségéről és részt vesz különböző üzleti, illetve árubemutatókon, ezek szintén zárt térben zajlanak. Napi rendszerességgel tart

megbeszélést a séffel, illetve a szakáccsal, így az ételraktárban és a konyhában is megfordulhat.

Munkája során kikkel kerül kapcsolatba, kikkel van dolga?

A pohárnok szorosan együttműködik a többi étel, illetve ital kiszolgálásban közreműködő szakemberrel.

Mivel alapvetően ő felel az italkínálat változatosságáról és minőségéről, ezért kapcsolatot kell fenntartania a termelőkkel, illetve gyártókkal. Ebből tehát következik, hogy részt kell vennie olyan árubemutatókon, pl. borbemutatók, borversenyek, amelyek alapján tájékozódni tud egy adott pincészet, egy adott gyártó termékeinek választékáról, speciális tulajdonságairól. Bár a pohárnoknak saját ízlésből kell kiindulni, mégis amikor a rendelkezésre álló italkészletet összeválogatja, mindig a vendég választását kell szem előtt tartania. Természetesen a pohárnok az ital bemutatása, illetve felszolgálása közben és utána a vendéggel is kapcsolatba kerül, így alapvetően szükséges, hogy megfelelő udvariassággal, jó modorral végezze munkáját. Az italfogyasztás, nagymértékben függ a felszolgált ételek minőségétől és „italigényétől”. Különös rendezvények alkalmával, de az átlagos üzletvitel folyamán is szoros munkakapcsolatban van a konyhafőnökkel. A javasolt ételkínálatához válogatja össze az italokat, így az ételkínálat változásáról naponta kell tájékozódnia.

Követelmények

Milyen fizikai igénybevétellel, megterheléssel jár a munkavégzés?

A pohárnok munkája nem kíván jelentősebb fizikai igénybevételt, mert a pincében, raktárban folyó tevékenység során neki nem elsődleges feladata az ott lévő áru mozgatása. A fizikai igénybevétel a vendéglátóiparban szokásos, amennyiben az étterem nyitvatartási idejében nem nagyon van alkalma leülni, hiszen a vendég várása során mindig készenlétben kell lennie. Ez azt jelenti, hogy elég sokat kell állnia, illetve egy-egy napon a raktár és az étterem között sokat kell mozognia.

Milyen környezeti ártalmakkal, hátrányokkal járhat a szakma gyakorlása?

A pohárnok számára nincsenek végletes környezeti ártalmak, hiszen tevékenységének nagy része viszonylag jól temperált, megfelelő klímájú helyiségben zajlik. A foglalkozás során hátránynak tekinthető, ha valaki allergiára hajlamos, esetleg alkohol érzékeny, hiszen ennél a munkánál törvényszerűen meg kell kóstolni a különböző szeszes italokat. Az éjszakai életmód, a rendszertelen életvitel és az alkohollal való folyamatos érintkezés betegséghez is vezethet, pl. túlzott alkoholfogyasztás.

Milyen egészségügyi követelményeket támaszt ez a szakma?

Fontos tudni, hogy minden foglalkozásnak szigorú egészségügyi alkalmassági feltételei vannak.

A fontosabb szempontok közül néhányat kiemelünk, tájékoztató jelleggel:

- jó látás,
- ép színlátás,
- ép hallás,
- jó ízérzék,
- jó egyensúlyérzék,
- karok, kezek, ujjak fokozott használata,
- jó beszélőképesség,
- együttműködés,
- fokozott figyelem.

A foglalkozás gyakorlása során felmerülő kockázati tényezők:

- tartós állómunka,
- tartós gyaloglás.

Milyen egyéb tulajdonságok megléte kedvező ebben a szakmában?

A pohárnok bár napjainkban már megváltozott funkcióval, mégis egy bizalmi feladatot lát el azzal, hogy ajánlja a vendégek számára a különböző italokat. Ezt a tevékenységét a jó

szaktudás mellett magas fokú empátiával kell végeznie. El kell tudni fogadtatni magát a vendéggel, hogy a jó együttműködésből adódóan fogadja el szolgálatait és más alkalommal is térjen vissza az adott étterembe. Általában a közvetlenség, a megfelelő emberismeret nagy előnyt jelent egy ilyen szakmában az eredményesség érdekében. A jó kommunikációs képesség kifejezetten előny a szakmában, amely azonban nemcsak jó beszédképességet jelent, hanem azt is, hogy a pohárnok meg tudja hallgatni a vendégeket és szakmai tudását nem erőlteti rá a vendégre. A pohárnok munkájában a fegyelmezett, pontos munkavégzés igen fontos kritérium.

Milyen tantárgyakban kell jó eredményt elérni ehhez a szakmához?

Miután a pohárnok munkája középfokú szakismeretekre épül, amit kiegészíthet egy speciális tanfolyami kurzus, így általában azok a tantárgyakban való jó előmenetel az előny, ami a vendéglátóiparhoz kapcsolódó áru- és anyagismerethez kötődik. Az általános képzésben a kémia, biológia tantárgyakban nyújtott teljesítmény is megalapozhatja a szakmai sikert. A testnevelésben nyújtott megfelelő teljesítmény fontos a későbbi munkavégzésben.

Milyen érdeklődési kör a legelőnyösebb ebben a szakmában?

A pohárnok széles körű érdeklődést kell, tanúsítson, elsősorban a szakmájához kapcsolódóan. Így érdeklődésére tarthat számot a bor és szőlő, illetve szeszesital termelés hazai és külföldi technológiai és gazdasági fejlettsége, illetve irányai. Összefüggésekben kell látnia, amely azt jelenti, hogy nem elég az áru szakszerű ismerete, annak közgazdasági környezetét is érdeklődéssel kell figyelnie. Ha mindehhez még történelmi érdeklődés is társul, akkor a borvidék fejlődését is figyelemmel kíséri. Fontos az emberek, illetve igényeik iránti érdeklődés a pohárnok foglalkozásában, de szükséges az újító kísérletező kedv is, amely megjelenhet, pl. az ízek kombinációjának kialakításakor. Esztétikai érdeklődésre is szükség van nemcsak az étel és ital harmóniájának megteremtésekor, hanem az italok felszolgálásakor alkalmazott kiegészítők megválasztásakor is.

Szakképzés

A pohárnok (sommelier) **képzés célja**, hogy a résztvevők elmélyült ismeretekre tegyenek szert a borokkal, és borkultúrával kapcsolatban.

A képzés nem szerepel az Országos Képzési Jegyzékben!

Előképzettség

A képesítés megszerzésének előfeltétele az egészségügyi alkalmasság, valamint alapvizsga attól az időponttól, amikortól az - jogszabály alapján - legkorábban letehető, addig alapfokú iskolai végzettség. Alapfokú képzésre minden 18. életévét betöltött magyar és külföldi állampolgár jelentkezhet. Középfokú képzésre csak borászati bizonyítvány, vagy alapfokú borismereti oklevél bemutatásával lehet jelentkezni.

Képzési idő

Pohárnok képzés nem iskolarendszerű formában, tanfolyami úton szerezhető. Képzési idő 180 óra.

A szakképzés elméleti és gyakorlati tárgyai

A borkóstolás technikája, A bor kémiaja, borbetegségek, borhibák, Szőlészeti alapismeretek, Magyarország borvidékei, Borkezelési eljárások fehér és vörösbor készítés, speciális borérlelési eljárások, Tokaji szőlőfajták, borok, A pezsgő , Szerviz- technika (pohárismeret, tárolás, dekantálás, felszolgálás), Étel és bor harmóniája, A világ különleges párlatai, Cognac, szivarok és a bor, Sajtok és a bor, Kávé történet, fajták, gyártás, felszolgálás, tea.

A szakképesítés vizsgakövetelménye

A vizsgázóknak a következő tárgyakból kell tudásukról számot adniuk: borleírás, bírálat, ajánlás ételsorhoz, párlatfelismerés.

Kapcsolódó foglalkozások

Szakács,

Mixer,

Cukrász,

Gyorsétkeztető,

Kereskedő,

Üzletvezető.

A szakképesítéssel betölthető munkakörök

Felhasználó, pincér,

Bárseged,

Pultos, csapos,

Bárista.

Továbbképzési, szakmai lehetőségek

A haladó, akkreditált borismereti (Sommelier) képzés elméleti és gyakorlati tárgyai: Borkóstolás haladó szinten, A borok érzékszervi vizsgálata, Termőtáj, szőlőfajta és speciális technológia megjelenése a borban, Hazai és nemzetközi borpiac, a világ legfontosabb bortermelő országai, Szénsavas borok bírálata, Késői szüretelésű borok bírálata és ételtársítása, Étel és bor harmónia haladó szinten, Párlat ismeret, pálinkák bírálata, Sör készítése, típusai, és szervírozásának technikái.

Kereseti lehetőségek:

Az egyes foglalkozások átlagkereseti statisztikáját – több évre visszamenőleg – az Állami Foglalkoztatási Szolgálat honlapján teszi közzé, a Statisztika menüpontban (egyéni bérek és keresetek statisztikája).

Elérhetőség: www.afsz.hu

Elhelyezkedési lehetőségekről tájékozódhat az Állami Foglalkoztatási Szolgálat kirendeltségein, a www.afsz.hu internetes elérhetőségen, vagy mobiltelefonon a <http://wap.afsz.hu> linken.

Kiadja: Foglalkoztatási és Szociális Hivatal

Felelős kiadó: Pirisi Károly főigazgató

Ez a kiadvány az Európai Unió és a Magyar Állam társfinanszírozásával 2005-ben készült. Aktualizálva 2008-ban. A jelen dokumentum tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Bizottság a tárgyra vonatkozó hivatalos véleményét.