

# DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
<b>Název projektu:</b>	Škola budoucnosti s využitím IT
<b>Název materiálu:</b>	VY_8_INOVACE_STO_22
<b>Název školy:</b>	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
<b>Předmět:</b>	Stolničení
<b>Tematický okruh:</b>	Víno a servis
<b>Téma:</b>	Význam pojmu sommelier
<b>Ročník:</b>	2.
<b>Jméno autora:</b>	Anna Hanáková
<b>Datum tvorby:</b>	20. 10. 2012
<b>Anotace:</b>	Prezentace seznamuje žáky s historií vinařství u nás, zároveň je seznamuje s odrůdovými víny a správným servisem a kombinací s pokrmy v praxi. Materiál je určen pro žáky 2. ročníku (opakování pro žáky 3. ročníku) obor kuchař, číšník do předmětu „Stolničení“. Slouží k výkladu a procvičení učiva na interaktivní tabuli.

# **Význam pojmu sommelier**

# **OBSAH**

- ✓ **Historie pojmu sommelier**
- ✓ **Význam sommelierské profese**
- ✓ **Sommelierské znalosti a dovednosti**
- ✓ **Zdroje**

# HISTORIE POJMU SOMMELIER I.

- ✓ Sommelier byl člověk zodpovědný za zvířata, volské potahy, kterými se dopravovaly potraviny a nápoje do šlechtických paláců a na francouzský dvůr
- ✓ Aby měli dostatek síly i na přepravu sudů s vínem do sklepa a na slavnostní tabule, mohli konzumovat různé lahůdky
- ✓ Začali vybírat a kombinovat vhodná vína k pokrmům, později tato osoba zastávala pozici majordoma apod.

# HISTORIE POJMU SOMMELIER II.



- ✓ V 19. století se objevuje profese sommeliéra, jako gastronomického nápojového odborníka
- ✓ Příznivá byla 60. a 70. léta, úpadek zapříčinila hospodářská krize
- ✓ V současnosti je sommelier odborník na nápoje, především se specializuje na vína a vhodnou kombinaci pokrmů a nápojů

# VÝZNAM SOMMELIERSKÉ PROFESE I.

- ✓ Současný sommelier plní zároveň i manažerskou funkci
- ✓ Jeho přístup k práci a vystupování může ovlivnit:
  - Obrat restaurace se zvýší o 40%
  - Image restaurace



# VÝZNAM SOMMELIERSKÉ PROFESE II.

## **Sommelier nakupuje kvalitní nápoje:**

- Podle stylu kuchyně
- Podle rozpočtu a stylu restaurace
- S ohledem na skladovací prostory
- Po pečlivé degustaci a jejím zhodnocení
- Konečný výběr je v rovnováze kvality a ceny

# VÝZNAM SOMMELIERSKÉ PROFESE III.

**Sommelier dohlíží na optimální klima sklepa:**

- Kontroluje teplotu a vlhkost
- Zodpovídá za co nejlepší podmínky pro skladovaná vína
- Zajišťuje pravidelnou aktualizaci vinného lístku

# VÝZNAM SOMMELIERSKÉ PROFESE IV.

**Sommelier dohlíží na:**

- Výcvik zaměstnanců
- Na celkové klima v provozovně
- Na dobrou spolupráci mezi odbytovým a výrobním střediskem



# VÝZNAM SOMMELIERSKÉ PROFESE V.

## **Sommelier zajišťuje:**

- Správné skladování
- Zvyšuje prodejnost vín
- Účetní kontrolu vín a ostatních nápojů
- Vybírá a kombinuje pokrmy s nápoji a hledá nejvhodnější spojení

# VÝZNAM SOMMELIERSKÉ PROFESE VI.

**Sommelier je vždy:**

- Diskrétní
- V dobré náladě
- Servis provádí s úrovní a stylem
- Je nápomocen a snaží se vyhovět přáním zákazníka



# OTÁZKY A ÚKOLY

1. Kdo je sommelier?
2. Jaký by měl sommelier být?
3. Co může ovlivnit dobrý sommelier?

# Zdroje

## Literatura:

Burešová Pavla:.. *Sommelier v současné české gastronomii*  
Praha: vydavatel Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r.o.  
2007, ISBN 978-80-86578-72-9

Salač Gustav:.. *Stolničení*. Praha: nakladatelství Fortuna,  
2006. ISBN 80-7168-752-9

Ševčík L., Dvořák I:.. *Sommelierství umění podávat víno*,  
Praha: nakladatelství Grada Publishing 2003, ISBN 80-247-  
0188-X

## Internet:

Obrázky :. *Sada Microsoft Office a web Office Online*