

Η ΚΑΡΙΕΡΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΧΟΟΥ

Προϊοντική γνώση	Δεξιότητες σερβιρίσματος	Τίτλος	Ρόλοι και Αρμοδιότητες
Master of Wine (MW)	Court of Master Sommeliers Diploma(MS)	Επικεφαλής Ομάδας Οινοχόων	<ul style="list-style-type: none"> • Στρατηγική καθοδήγηση στο ρόλο των ποτών (και των ανθρώπων που απασχολούνται) μέσα σε μια εταιρεία
WSET® Level 4 Diploma/ WSET® Επίπεδο 4 στα Κρασιά	Court of Master Sommeliers Advanced Certificate	Επικεφαλής Οινοχός	<ul style="list-style-type: none"> • Διαχείριση και εκπαίδευση της ομάδας του service • Προετοιμασία και σερβίρισμα των κρασιών • Προτάσεις προς τους πελάτες • Επιλογή και αγορά κρασιών • Διαχείριση λίστας και κάβας
WSET® Level 3 in Wines and Spirits/ WSET® Επίπεδο 3 στα Κρασιά WSET® Level 2 in Spirits/ WSET® Επίπεδο 2 στα Αποστάγματα	Court of Master Sommeliers Certified Sommelier	Οινοχός	<ul style="list-style-type: none"> • Επίβλεψη της ομάδας σερβιρίσματος των ποτών • Προετοιμασία και σερβίρισμα των κρασιών • Προτάσεις προς τους πελάτες • Βοήθεια στον επικεφαλής οινοχόο στις αγορές και τη διαχείριση της κάβας
WSET® Level 2 in Wines and Spirits/ WSET® Επίπεδο 2 στα Κρασιά	WSET®/AFW Level 2 Award in Wine and Spirits Service	Βοηθός Οινοχόου	<ul style="list-style-type: none"> • Προετοιμασία και σερβίρισμα των κρασιών • Λήψη παραγγελιών από τους πελάτες και προτάσεις προς αυτούς • Βοήθεια στον οινοχόο σχετικά με την επιλογή και την αγορά των κρασιών, καθώς και τη διαχείριση της κάβας
WSET® Level 1 in Wines/ WSET® Επίπεδο 1 στα Κρασιά	WSET®/AFW Level 1 Award in Wine Service	Προσωπικό εξυπηρέτησης στο σέρβις κρασιού	<ul style="list-style-type: none"> • Λήψη παραγγελιών από τους πελάτες • Σερβίροντας κρασί στο τραπέζι • Προετοιμασία των κρασιών και των ποτηριών για το σερβίρισμα • Υποστήριξη του υπόλοιπου προσωπικού εξυπηρέτησης πελατών