



Sommelier

सोमेलियर आतिथ्य क्षेत्र के पेय-विशेषज्ञ होते हैं, जो लक्ज़री होटलों-रेस्तराँ में वाइन और पेय पदार्थों के चयन, सेवा और प्रशिक्षण का काम सँभालते हैं। यह वयस्कों का विशेष क्षेत्र है, जिसमें कानूनी आयु और लाइसेंस नियम लागू होते हैं।



इस करियर की पूरी जानकारी — स्कैन करें

वेतन, परीक्षा, कॉलेज, प्रवेश के रास्ते और आगे के कदम — सब पोर्टल पर।

career.gsssjethantri.in/#/career/hosp-4540

राजकीय उच्च माध्यमिक विद्यालय, जेठन्तरी

Govt. Sr. Sec. School, Jethantri · ब्लॉक समदड़ी · बालोतरा (Block Samdari · Balotra)

www.gsssjethantri.in · career.gsssjethantri.in



सुशील कुमार शर्मा

प्रधानाचार्य, रा.उ.मा.वि. जेठन्तरी · मास्टर ट्रेनर
Principal, GSSS Jethantri · Master Trainer



श्री चेनाराम चौधरी

प्रधानाचार्य, डाइट बाड़मेर
Principal, DIET Barmer



श्रीमती संघमित्रा

वरिष्ठ व्याख्याता, डाइट बाड़मेर (सहयोग)
Sr. Lecturer, DIET Barmer (Support)



भरत चौधरी

अभिकल्पना व विकास · व्याख्याता (इतिहास)
Designed & developed · Lecturer (History)

विशेष धन्यवाद · SPECIAL THANKS



सुरेन्द्र सिंह राठौड़

व्याख्याता (इतिहास) · रा.उ.मा.वि. कानाना



सुरेश कुमार सैन

व्याख्याता (भूगोल) · रा.उ.मा.वि. रामसीन मूंगड़ा



वनिता कुमारी

व्याख्याता (इतिहास) · रा.उ.मा.वि. रामसीन मूंगड़ा



कमलेश चौधरी

व्याख्याता (राजनीति विज्ञान) · रा.उ.मा.वि. टापरा

करियर मार्गदर्शन कार्यशाला, डाइट बाड़मेर (14-17 जुलाई 2026) में विकसित व लोकार्पित
Developed & unveiled at the Career Guidance Workshop, DIET Barmer (14-17 July 2026)

यह एक स्वतंत्र परियोजना है, जो सरकार की आधिकारिक करियर-मार्गदर्शन सामग्री पर आधारित है। · An independent project based on the Government's official career-guidance content.

1 यह करियर क्या है

सोमेलियर आतिथ्य क्षेत्र के पेय-विशेषज्ञ होते हैं, जो लक्ज़री होटलों-रेस्तराँ में वाइन और पेय पदार्थों के चयन, सेवा और प्रशिक्षण का काम सँभालते हैं। यह वयस्कों का विशेष क्षेत्र है, जिसमें कानूनी आयु और लाइसेंस नियम लागू होते हैं।

2 एक नज़र में

न्यूनतम योग्यता	10+2 + होटल प्रबंधन/पेय अध्ययन डिप्लोमा (वयस्कों के लिए)
कार्य-शैली	लक्ज़री होटल/रेस्तराँ, शाम-सप्ताहांत ड्यूटी
माँग	बढ़ती पर विशिष्ट (लक्ज़री आतिथ्य, कूज़)
शीर्ष कमाई	₹2 लाख+/माह (मास्टर स्तर/विदेश)

3 क्या-क्या चाहिए

रुचियाँ

- स्वाद-सुगंध की बारीक परख
- खान-पान की संस्कृति सीखना
- आतिथ्य और अतिथि सेवा

क्षमताएँ

- तेज़ संवेदी (स्वाद/गंध) क्षमता
- सावधानी और संगठित रहना
- आत्मविश्वासी संवाद

ज़रूरी कौशल

- पेय पदार्थों का ज्ञान और चखने की तकनीक
- फाइन-डाइनिंग सेवा शिष्टाचार
- बिक्री और अतिथि परामर्श
- फूड पेयरिंग की समझ
- इन्वेंटरी और सेलर प्रबंधन
- ज़िम्मेदार सेवा और कानूनी नियमों का पालन

4 कैसे पहुँचें

- 1 किसी भी स्टीम में 10+2 पूरा करें
- 2 होटल प्रबंधन डिग्री/डिप्लोमा करें (फूड एंड बेवरेज सेवा)
- 3 कानूनी आयु पूरी होने पर वाइन/पेय अध्ययन का प्रमाणन (डब्ल्यू.एस.ई.टी. आदि) करें
- 4 फाइन-डाइनिंग रेस्तराँ/होटल में एफ. एंड बी. अनुभव लें
- 5 उन्नत/मास्टर स्तर के अंतरराष्ट्रीय प्रमाणन की ओर बढ़ें

प्रमुख परीक्षाएँ

- एन.सी.एच.एम.-जे.ई.ई. (होटल प्रबंधन मार्ग के लिए)

5 कहाँ से पढ़ें

सरकारी संस्थान

- IHM Jaipur (F&B service courses) — जयपुर, राजस्थान (<https://ihmjaipur.com>)
- NCHMCT institutes (IHMs) — राष्ट्रीय (<https://nchm.gov.in>)

निजी संस्थान

- Indian Wine Academy — दिल्ली
- Sonal Holland Wine Academy — मुंबई, महाराष्ट्र
- Wine Academy of India — चेन्नई, तमिलनाडु
- Tulleeho Beverage Academy — दिल्ली/मुंबई/बेंगलुरु

ऑनलाइन

- WSET-approved online providers — ऑनलाइन

फ़ीस

भारत में पेय-अध्ययन कोर्स लगभग ₹60,000–70,000/वर्ष; अंतरराष्ट्रीय प्रमाणन स्तर के अनुसार अधिक महँगे होते हैं।

छात्रवृत्तियाँ

- National Scholarship Portal (NSP) (<https://scholarships.gov.in>)
- Rajasthan SJE Scholarship Portal (<https://sje.rajasthan.gov.in/>)
- Buddy4Study Scholarship Gateway (<https://www.buddy4study.com>)
- Vidya Lakshmi Education Loan Portal (<https://www.vidyalakshmi.co.in>)

6 काम कैसा होता है

कहाँ काम

लक्ज़री होटल और फाइन-डाइनिंग रेस्तराँ, क्रूज़ लाइन, वाइनरी, पेय आयातक और रिटेल

कार्य-संस्कृति

शाम और सप्ताहांत की व्यस्त ड्यूटी; अंगूर की खेती वाले क्षेत्रों की यात्राएँ; लेखन, शिक्षण और सलाहकार के रास्ते भी खुलते हैं

कौन नौकरी देता है

- ताज, ओबेरॉय, आई.टी.सी., लीला होटल
- सुला, ग्रोवर ज़ाम्पा, फ्रातेली जैसी वाइनरी
- पेय आयातक और प्रीमियम रिटेल
- फाइन-डाइनिंग रेस्तराँ समूह
- क्रूज़ लाइन
- पेय शिक्षा अकादमियाँ

माँग (2026)

2026 में भारत का लक्ज़री आतिथ्य, वाइन पर्यटन और क्रूज़ क्षेत्र बढ़ रहा है; प्रशिक्षित सोमेलियर अब भी बहुत कम हैं, इसलिए यह विशिष्ट पर उभरता क्षेत्र है।

7 आगे बढ़ने का रास्ता

- 1 परिचयात्मक सोमेलियर
- 2 प्रमाणित सोमेलियर
- 3 उन्नत सोमेलियर / हेड सोमेलियर
- 4 मास्टर सोमेलियर / पेय निदेशक

कमाई

शुरुआत	₹25,000-40,000
मध्य स्तर	₹60,000-1,20,000
वरिष्ठ स्तर	₹2,00,000+

सरकारी स्रोत आय ₹10,000-4,17,000/माह की व्यापक रेंज बताता है; प्रमाणन, लक्ज़री होटल और क्रूज़/विदेशी भूमिकाओं से कमाई बढ़ती है। यह करियर केवल वयस्कों के लिए है।

8 अच्छी बातें · चुनौतियाँ

अच्छी बातें

- दुर्लभ विशेषज्ञता की ऊँची कद्र
- लक़ज़री और अंतरराष्ट्रीय अनुभव
- लेखन/शिक्षण/परामर्श के अतिरिक्त रास्ते

चुनौतियाँ

- केवल वयस्कों के लिए; कानूनी आयु और लाइसेंस नियम
- शाम-सप्ताहांत की लंबी ड्यूटी
- अंतरराष्ट्रीय प्रमाणन महँगे

9 असल ज़िंदगी की कहानियाँ

Sonal Holland

भारत की पहली मास्टर ऑफ़ वाइन

मुंबई की सोनल हॉलैंड ने 30 की उम्र के बाद कॉर्पोरेट करियर बदलकर पेय-शिक्षा की राह चुनी और 2016 में भारत की पहली मास्टर ऑफ़ वाइन बनीं। आज वे अकादमी चलाती हैं और नए पेशेवर तैयार करती हैं।

YourStory HerStory · <https://yourstory.com/herstory/2020/07/sonal-holland-indias-first-only-master-of-wine>

Magandeep Singh

भारत के पहले फ़्रांस-प्रमाणित सोमेलियर और लेखक

मगनदीप सिंह होटल प्रबंधन की पढ़ाई के बाद फ़्रांस से सोमेलियर प्रमाणन लेने वाले पहले भारतीय बने। वे पेय-लेखक, टी.वी. होस्ट और आतिथ्य सलाहकार के रूप में इस पेशे की राह दिखाते हैं।

Restaurant India · <https://www.restaurantindia.in/article/what-indias-first-french-sommelier-has-to-say-about-the-potential-of-wine-business.11714>

10 स्रोत व आगे पढ़ें

1. राजस्थान सरकार करियर पेज — <https://cg.rajasthan.gov.in/careerguidance/hi/career/%e0%a4%b8%e0%a5%8b%e0%a4%ae%e0%a5%87%e0%a4%b2%e0%a4%bf%e0%a4%af%e0%a4%b0/>
2. एन.सी.एच.एम.सी.टी. (होटल प्रबंधन परिषद) — <https://nchm.gov.in>
3. राष्ट्रीय करियर सेवा (एन.सी.एस.) — <https://www.ncs.gov.in>
4. विद्यालक्ष्मी शिक्षा ऋण पोर्टल — <https://www.vidyalakshmi.co.in>



और 770+ करियर — पूरा पोर्टल

रुचि व योग्यता परीक्षण, सरकारी नौकरियाँ, कौशल पाठ्यक्रम, बायोडाटा बनाने की सुविधा — सब मुफ्त, बिना लॉगिन, इंटरनेट के बिना भी।

career.gsssjethantri.in