

TARTU ÜLIKOOL

Pärnu kolledž

Turismi osakond

Inga Pirk-Birk

**SOMMELJEE KUI AMETI
PROFESSIONALISEERUMISE VAJADUS JA
VÕIMALUSED EESTI NÄITEL**

Lõputöö

Juhendaja: Anne Roosipõld PhD

Pärnu 2025

Soovitan suunata kaitsmisele

Anne Roosipõld

/digiallkirjastatud/

Kaitsmisele lubatud

TÜ Pärnu kolledži programmijuht

Aime Vilgas

/digiallkirjastatud/

Olen koostanud töö iseseisvalt. Kõik töö koostamisel kasutatud teiste autorite tööd, põhimõttelised seisukohad, kirjandusallikatest ja mujalt pärinevad andmed on viidatud.

Inga Pirk-Birk

/digiallkirjastatud/

SISUKORD

Sissejuhatus	4
1. Sommeljee kui ameti professionaliseerumine.....	7
1.1. Professionaliseerumise käsitlus erinevate ametite näitel.....	7
1.2. Sommeljee ameti professionaliseerumise võimalused	12
2. Eesti Sommeljeede uuring.....	15
2.1. Eesti Sommeljeede Erakooli tutvustus	15
2.2. Uuringu meetodika.....	16
2.3. Uuringu tulemused	18
2.4. Järeldused ja ettepanekud.....	24
Kokkuvõte	29
Viidatud allikad.....	31
Lisad.....	37
Lisa.1 Ankeetküsimustik	37
Lisa. 2 Ekspertintervjuu kava.....	40
Summary	41

SISSEJUHATUS

Sommeljeel kui ametil on pikk ajalugu ja tänapäeva maailmas on sommeljee töö muutunud valdkonnaks, mis nõuab pidevat õppimist ning enesetäiendust. Sommeljee tööd seostatakse sageli veinitootmisega, aga tegelikult on see tihedalt seotud ka restoranitöoga. Restoranis aga ei ole sommeljee kohustus lihtsalt veinivalamine klientidele, vaid olulised on müügitöö, psühholoogia tundmine, teadmised gastronoomiast, geograafiast, jne (Dewald, 2008).

Amet tähistab kindlat positsiooni või rolli organisatsioonis (Sõnaveeb, 2025). Sommeljee ametit on kirjeldatud kui teekonda, mida juhib kirg maitsete, veini- ja kultuurimaailma vastu (Court of Master Sommeliers, 2025). Sommeljee nimetus on tulnud Provence'i piirkonna prantsusekeelsest sõnast *saumalier* ja keskajal tähistas see veolooma koormate eest vastutajat. Aja jooksul muutus tema roll ning sommeljee hakkas tähistama inimest, kes vastutas veini ladustamise ja hankimise eest ning 18. sajandil kujunes sommeljeest restorani külalisi teenindav spetsialist (Wine Education Institute, n.d). Tänapäeval on sommeljee asjatundja, kellel on erialane väljaõpe kõigi alkoholsete ja mitte-alkohoolsete jookide tundmises, veiniteeninduse, veini ja toidu sobitamise ning säilitamise osas (Sõnaveeb 2025). Sommeljee koostab nii veini- kui joogikaardi, teenindab kliente ja nõustab neid. Sommeljee töö üks olulisemaid aspekte on toidu ja veini sobitamine koostöös köögimeeskonnaga. Restoranides, kus on mahukas veinikaart, peetakse sommeljee rolli sageli võrdväärseks peakoka omaga (What is a Sommelier? n.d). Ühiskonna muutuste käigus on arenenud toidu- ja joogikultuur, sellest lähtuvalt on tekkinud vajadus professionaalsete sommeljeede järele (Mazzeo, 2023).

Paljudes maades on võimalik omandada sommeljee erinevaid kvalifikatsioonitasemeid, kas veiniakadeemias, spetsiaalsetel kursustel või veebipõhises õppes. Enamik õppeprogramme jälgib tunnustatud standardeid ja sommeljee erinevate tasemete kinnitamiseks on vaja läbida eksam rahvusvahelistes veini ja kangete jookide alast

haridust pakkuvates organisatsioonides, näiteks *Wine & Spirit Education Trust*, (WSET, 2025), *Court of Master Sommeliers* (Court of Master Sommeliers, 2025) või *Association de la Sommellerie Internationale* (ASI, 2025). Ameerikas viiakse igal aastal läbi sommeljeede tagasisideküsitlust läbi sõltumatu veebiplatvormi, (www.somm.us), mida haldab veiniõpetajate ja sommeljeede meeskond. Uuring kogub teavet ning arvamusi sommeljeedelt ja koolitusasutustelt, keskendudes eeskätt õppekavade sisule, sertifitseerimise protsessidele ning valdkonna arengutrendidele (Somm, 2025).

Eestis koolitatakse sommeljeesid alates aastast 2000, mil asutati Eesti Sommeljeede Assotsiatsioon (ESA) ja selle juurde loodi Eesti Sommeljeede Erakool (ESE) (ESA, 2025). Kirjavahetuses ESE juhi E. Ojaveskiga (e-kirja vahetus, 16.01.2025), selgus, et huvi sommeljee kursuste vastu on püsivalt olemas. ESE näeb ennast ametikoolina ja on ainus kool Eestis, kus saab läbida professionaalsel tasandil sommeljee kursuseid. Alates ESE kooli asutamisest 2000. aastal on saanud tunnistuse 268 diplomeeritud sommeljeed. Paljud on läbinud kooli ennekõike isiklikust huvist, mitte soovist töötada sommeljee ametikohal. Nõudlus professionaalsete sommeljeede järel on aga suur ja pidevalt saadetakse läbi ESE õppijatele edastamiseks töökuulutusi (E. Ojaveski, 16.01.2025).

Kuigi Eesti Sommeljeede Erakool on tegutsenud juba 25 aastat, ei ole läbi viidud uuringuid selle kohta, kuidas hindavad tööandjad sommeljee kursused läbinud ja restoranis sommeljee ametikohal töötavaid inimesi. Tööandjate tagasiside on oluline õppekavade arendamiseks ja ajakohastamiseks. Probleemiks on see, et ESE juhtkonnal puudub ülevaade, kuidas hindavad tööandjad ESE-st saadud haridust. ESE-l puudub ka ülevaade, kuidas hindavad tööandjad kutsestandardi väljatöötamise vajadust, mis peaks toetama sommeljee kui ameti professionaliseerumist (K. Markii, Zoom vestlus 21.02.25). Praegu ei saa ESE välja anda kutsetunnistusi, kuna puudub selle aluseks olev kutsestandard. ESE-s toimub kursuste lõppedes küll õppijate poolne tagasisidestamine, mille alusel on sisse viidud muudatusi ESE erineva taseme õppekavades, kuid põhjalikumad uuringud puuduvad (E. Ojaveski, telefonivestlus 19.02.25).

Sommeljee amet on viimastel aastatel teinud märkimisväärseid edusamme professionaliseerumise suunas. Üha enam sommeljeesid osalevad ESE kursustel ja erialalistel koolitustel, et täiendada oma teadmisi ja oskusi. Lisaks sellele on sommeljeede kogukond hakanud rohkem rõhutama eetilisi ja professionaalseid väärtusi, mis aitavad

tõsta ameti mainet ja usaldusväärust. Lõputöös käsitletakse professionaliseerumist kui protsessi, mille käigus sommeljeed kujundavad oma professionaalset identiteeti, omandavad ja arendavad oma oskusi ning teadmisi.

Siit tõstatubki uurimisküsimus: missugused meetmed toetavad sommeljee professionaliseerumist?

Lõputöö eesmärk on selgitada välja, millised meetmed toetavad sommeljee ameti professionaliseerumist Eestis ja teha ettepanekuid Eesti Sommeljeede Erakoolile ja Eesti Sommeljeede Assotsiatsioonile, sommeljeede professionaliseerumise toetamiseks.

Töö koosneb kahest osast. Esimeses teoreetilises osas, annab autor ülevaate professionaalsuse ja professionaliseerumise põhimõistetest, sealhulgas eetika, autonoomia, erialade terminoloogia, avaliku esinemise, elukestva õppe ning erialaliitude rollist. Vaadeldakse professionaalsuse kujunemist ning käsitletakse selle tähendust erinevates valdkondades. Teadus- ja erialakirjanduseni jõuti andmebaaside EBSCO, ResearchGate, Taylor & Francis Online ning juhendaja soovitude abiga. Autor analüüsib erinevaid sommeljeede professionaliseerumise võimalusi ja seda, mis on oluline antud ameti igapäevatoos. Töö empiirilises osas antakse ülevaade Eesti Sommeljeede Erakoolist (ESE) ning tutvustatakse uurimismeetodit. Töös kasutatakse kombineeritud uurimismeetodit, mis hõlmab-, nii kvalitatiivset kui ka kvantitatiivset uuringut. Kvalitatiivse uuringuga keskendutakse olemasoleva info kogumisele individuaalselt läbi intervjuude, koondades ekspertide arvamused, teadmised ja kogemused. Kvantitatiivsel meetodil kogutakse andmed laiapõhjalisemalt läbi veebiküsitluse sommeljee ametikohal olevate töötajatega Eesti erinevatest ettevõtetest ja toitlustusasutustest. Uuringu läbiviimiseks koostatud küsimused põhinevad peamiselt Larson, (1977); Freidson, (2001) ja Hoyle, (2001) teoreetilistel käsitlustel ning on suunatud professionaalsuse mõistmise, tõlgendamise ja toetamise uurimisele

Uuringu tulemuste ja järelduste põhjal esitab autor ettepanekud ESE-le ja ESA-le sommeljee ameti professionaliseerumise toetamiseks.

Töö koostamisel kasutas autor mõtete paremaks sõnastamiseks tehisintellekti (ChatGPT) keeleabi.

1. SOMMELJEE KUI AMETI PROFESSIONALISEERUMINE

1.1. Professionaliseerumise käsitlus erinevate ametite näitel.

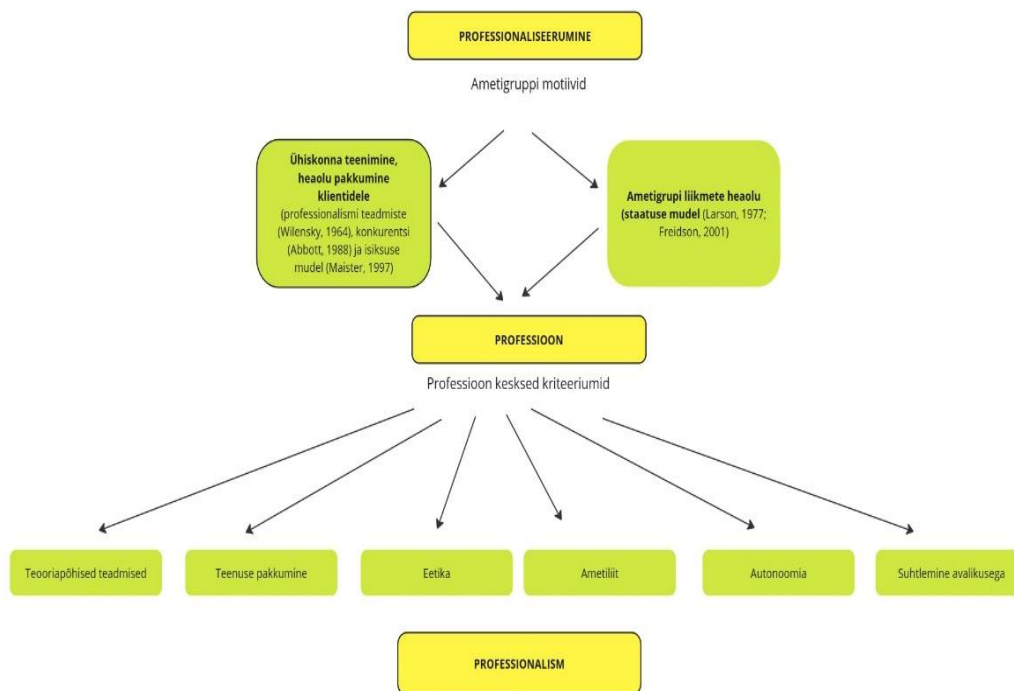
Professionaliseerumine on protsess, mille käigus teatud ametigrupid püüdlevad kõrgema staatuse ja ühiskondliku tunnustamise poole (Hoyle, 2001) ning püüavad organiseeruda ja saavutada autonoomiat ja kontrolli oma töö üle (Freidson, 2001; Van Ruler, 2005).

Ametite professionaliseerumist käsitletakse kahest erinevast vaatenurgast. Ühelt poolt tagab professionaliseerumine teatud ametigruppidele staatuse tunnustuse ühiskonnas (Larson, 1977; Freidson, 2001; Hoyle, 2001). Teisalt võimaldab see pakkuda suuremat heaolu klientidele ja teenida laiemalt ühiskonna huve (Abbot, 1988; Wilensky, 1964). Professionaliseerumise käigus arendavad ametigrupi esindajad välja oma teadmiste süsteemi, koolitussüsteemi ja kutsetunnistused, kehtestavad kutse-eeetika normid, loovad ametiliidu, saavutavad avalikkuse ja riigi tunnustuse. Professionaliseerumisprotsessi kaudu muutub mingi amet tunnustatud professioniks. Professioni võib käsitleda kui kutseala vajalikku ja ametlikult tunnustatud (kutsestandardis määratletud) pädevuse taset (Sõnaveeb, 2025) või ühiskonnas kõrgelt hinnatud ametigruppi, mille kujunemise eelduseks on pikaajaline teaduspõhine koolitus, selged funktsionaalsed piirid, mis eristavad nende tööd teiste ametigruppide omast, selektiivsus gruppi sisenemisel, autonoomia oma töö üle otsustamise ning suletusstrateegiate kasutamine monopoolse seisundi kindlustamiseks tööturul (Freidson, 2001; Loogma 2012). Klassikalisteks professionideks peetakse ameteid, mis on ajalooliselt tunnustatud ning millel on kindlad haridus- ja koolitusnõuded, näiteks arstid, juristid ja õpetajad (Evetts, 2012). Professionalism on professioni ühendav ideoloogia, mis näitab, millised väärtused, tegevused ja ülesanded kuuluvad teatud ametigrupi kui professioni juurde (Hoyle, 2001; Freidson, 2001; Van Ruler, 2005; Evans, 2008; Antikainen jt, 2009; Loogmaa 2012).

Professionaliseerimisprotsessi, mille tulemuseks on professionalism kujunemine, illustreerib joonis 1.

Professionaliseerumise väärtusteks on isiklik areng, ametialane eetika ja pidev enesetäiendamine tipptaseme omandamiseks (Roosipõld, 2015; Van Ruler, 2005). Professionaliseerumine aitab luua ja tugevdada professione, määratledes selged standardid ja nõuded. Professionalism tagab, et professioni esindajad järgivad neid standardeid ja käituvad vastavalt oma elukutse eetilistele ja professionaalsetele nõuetele. Jooniselt 1 on näha, et professioni kesksed tunnused on:

- hariduse käigus omandatud teooriapõhised teadmised;
- teenuste pakkumine;
- erialased eetilised normid;
- kuulumine kutsealastesse organisatsioonidesse ja nende toetus;
- autonoomia;
- suhtlemine avalikkusega (Roosipõld 2015, viidatud Asunta, 2006);



Joonis 1. Professionalismi kujunemine (Roosipõld 2015, viidatud Asunta, 2006).

Professionalism hõlmab oskusi, mis on iseloomulikud või vastavad elukutsete standarditele, normidele ja väärtustele. Professionalismiga on tihedalt seotud professionaalsus, mis tähendab kutselast meisterlikust, heatasemelisust, näiteks. õpetaja erialateadmiste ja pedagoogilis - praktiliste oskuste väga hea terviklikkus (Sõnaveeb, 2024). Professionaalsus määrab ära selle, kuidas teatud ametigruppide esindajad oma tööd teevad ja milliseid väärtusi kannavad (Larson, 2017).

Professionaliseerumine on seotud kutsestandarditega, kuna need määratlevad, milliseid teooriapõhiseid teadmised praktilised oskused ja isikuomadused on vajalikud professionaalsuse saavutamiseks. Kutsestandard kinnitab ka seda, kas teenust osutav spetsialist on pädev ja tunneb erialaseid eetilisi tõekspidamisi ning on valmis pidevaks täiendõppeks. Need nõuded on professionaliseerumise keskmeks, seetõttu on kutsestandardite kehtestamine ja nende järgmine iga kutseala professionaalsuse ja arengu tagamisel oluline (Szilagy, Jansel & Stickl Haugen 2016).

Erialane terminoloogia, on oluline vahend, mille abil ametirühmad kujundavad ja kinnistavad oma professionaalset identiteeti ja staatust. Selle kasutamine võimaldab eristuda teistest ametistest, rõhutada pädevust ja luua endast usaldusväärne mulje. Seega on terminoloogial nii sümbolne, kui ka strateegiline roll professionaalsuse kujunemisel (Timmons, 2011).

Eriala-, kutseliidud ja assotsiatsioonid mängivad olulist rolli professionaalsuse kujundamisel, kuid nende organisatoorne roll võib olla erinev. Erialaliit on ühel alal, ühes valdkonnas tegutsevaid isikuid või ettevõtteid-asustusi ühendav organisatsioon, assotsiatsioon on aga ühistel eesmärkidel, ühiseks tegevuseks koondunud isikute ühendus, liit või rühmitus (Sõnaveeb, 2025). Need mõisted on küllatki kattuvad, kuid assotsiatsioon rõhutab rohkem liikmete ühiseid eesmärke kui erialaliit, mille liikmetelt oodatakse töötamist ühes valdkonnas. Kutseliit on samal erialal või samal ametikohal tegutsevate isikute ühing kutsetegevuse edendamiseks ja ühishuvide kaitseks (Sõnaveeb, 2025). Kutseliidu peamisteks eesmärkideks on professionaalse kontrolli kehtestamine ja kutseala identiteedi kujundamine, lisaks täidavad ühendused erinevat rolli ühiste tähenduste loomisel (Noordegraaf, 2007; Ryttberg, Geschwind, 2019). Sageli on kutseliidud seotud kutseeksamite korraldamise ja kutsetunnistuse väljastamisega.

Tänapäeval ei ole professionid seotud traditsiooniliste ametitega, vaid mõiste on muutunud laiemaks, mida saab kasutada erinevate ametialadel ja viitab igapäevaste töörollide kvaliteetsemale lähenemisele (Evans, 2015).

Samuti ei ole tänapäeval professionaalsus enam ühtne, vaid muutub järjest paindlikumaks ja hübriidsemaks. Noordegraaf (2007) on võtnud kasutusele mõiste „hübriidprofessionalism“, mis viitab olukorrale, kus üks amet või roll ühendab mitme erineva professioni teadmised, oskused ja väärtused. See on eriti levinud tänapäeva kiiresti muutuvast töömaailmas, kus piirid traditsiooniliste ametite vahel hägustuvad ja nõuavad töötajatelt lisaks põhioskustele ka täiendavaid oskusi, tuues kaasa suurema ametialase autonoomia. Näitena võib tuua uued ametid nagu kliiniline psühholoog-uuriija, mis ühendab klientide nõustamise ja uurimistöö; peakokk-restoranijuht, mis ühendab kõrgetasemelised kulinaarsed oskused ja äri- ning juhtimisoskused, samuti ka sommeljee-restoraniomanik, mis ühendab veinikultuuri ja teeniduseksperdi, kui ka ettevõtlus- ja juhtimisoskused.

Erinevate professionaliseerumist ja professioni esindajate uuringuid on tehtud enamasti õpetajate ja meditsiinitöötajate seas. Professionaliseerumine kui protsess meditsiinis, hariduses ja õigusteaduses, toetub traditsioonidele, sest nendes valdkondades on olemas erialaliidud ja assotsiatsioonid, kes teostavad kontrolli ametikohustuste, eetika ja pakutavate teenuste kvaliteedi üle. Erinevad professionaalsed ühendused saavad muuta nõudmisi erialale ja seeläbi muuta ka kutsealast väljaõpet. Teemaatilistel uuringutel keskendutakse enamasti kutsealaste ja organisatsooni vahelistele erinevatele seostele (Noordegraaf, 2011).

Tõeliseks professionaaliks olemine nõuab pühendumist valitud ametile. Näiteks meditsiini- ja hooldustöötaja peab olema aus, usaldusväärne, kaastundlik ja saama hakkama erinevate olukordadega. Meditsiini- ja hooldustöötajatel on selge arusaam professionaalsusest, õppekavad koolides toetavad seda ning toetust saab ka erinevatelt täiendkoolitustel (Zafirooulos, 2016). Sama väidet kinnitab ka Andreassen ja Natland, (2022) meditsiinitöötajate uuringus, kus professionaalsete oskuste all hinnatakse erialaseid teadmisi ja oskusi ning pidev enesetäiendamine ja koolitamine on professionaalsuse aluseks. Paljudes riikides omavad ka õendusõpetajad kutsetunnistus, mis pakub neile paremaid karjääri- ja töövõimalusi (Taylor et al., 2024).

Õpetajate professionaalsus on kujunenud iseseisvaks uurimisvaldkonnaks, kus käsitletakse kollektiivset kui ka individuaalset professionaliseerumist. Iga professioni esindaja lisab professionaalsuse kujunemisse oma isikliku panuse, mis tugineb tema teadmistel, hoiakutel ja oskustel. Seetõttu on professionaalsus ühteaegu kollektiivne ja individuaalne nähtus, peegeldades kutseala ühtseid eesmärke ja üksikisikute panuseid (Evans, s.a.).

Õpetajate koolituse peamiseks eesmärgiks on spetsialistide ettevalmistamine hariduse valdkonnas. COVID-19 on õpetajate õpetamise lähtekohti muutnud, haridusspetsialistid peavad olema loovad, kohanema uute olukordade ja tehnoloogiaga. Pandeemia ajal asendus traditsiooniline kool distantsoõppega, kus kasutati erinevaid lahendusi. Individuaalselt on see tähtis, et õpetaja saab oma õpetamismeetodeid ise kujundada ja seeläbi tõsta töö kvaliteeti (Hyslop - Margison, Sears, 2010). Seega, õpetajatöös on enam hakatud hindama autonoomiat mis on üks professioni tunnustest (vt. Joonis1).

Viimasel aastakümnel on hakatud uurima ka teiste ametite, näiteks peakokkade professionaliseerumist. Uuringud on näidanud, et peakoka eriala valiku peamiseks motivaatoriks on loovus ja kirg toidu vastu, kuid üha enam eeldatakse teadmisi juhtimisest ja koostööst (Wellton et.al 2019). Kulinaariaharidus on märkimisväärselt arenenud, näiteks pakuvad kutsekoolid erinevaid õppeprogramme kuulsate peakokkade osalusel, mis on tõstnud koka ameti mainet ühiskonnas. Kaasaegsetelt peakokkadelt eeldatakse lisaks erialastele toiduvalmistamise oskustele ka teadmisi toitumise, kultuuri, jätkusuutlikkuse ning juhtimise ja halduse valdkonnas. Inimestevahelised suhted on väga olulised, eritipingelises töökeskkonnas, nagu näiteks Michelin`i tärniga restoranides. Seetõttu professionaalse arengu aluseks on nii tehnilised oskused, kui ka emotsionaalne intelligentsus ja kohanemisvõime (Mc Onill, 2024).

Eestis läbiviidud uuringud (Roosipõld & Loogma, 2014), rõhutavad peakoka ameti keerukust ja mitmekülgust. Peakoka amet nõuab kõrgetasemelisi erialaseid oskusi, meeskonnatööd, eetilist vastutust ja pidevat enesetäiendamist. Peakoka ametit iseloomustab hübriidne professionaalsus, mida Noordegraaf (2020) käsitleb, kui spetsialisti ja juhi rollid põimumist, kus professionaalid peavad toime tulema nii eriala nõudmistega, kui ka organisatsiooniliste ja juhtimisalaste oskustega.

Kokkuvõtvalt võib väita, et professionaliseerumine on pidev areng, mis ühendab teadmiste põhised oskused ja uue aja praktikad. Kui professionaliseerumine loob struktuuri ja standardid, mille kaudu kujuneb professioon, siis professionaalsus väljendab seda, kuidas inimene neid standardeid igapäevases töös ellu viib. Professionaalsus on mitmetahuline nähtus, mis hõlmab nii individuaalseid kui ka kollektiivseid aspekte. See väljendub professionaalide individuaalses pühendumises ja vastutustundes, aga ka erialaliitude kehtestatud kutsestandardites. Traditsiooniliselt on professionaalsus tähendanud akadeemilist ettevalmistust, eetikanormide jälgimist, iseseisvust otsuste tegemisel ning ametliku tunnustamist.

Tänapäeval on kontseptsioon muutunud paindlikumaks, üha rohkem hinnatakse lisaks erialaoskustele ka isiksuseomadusi, koostöövalmidust ning valmidust elukestvaks õppeks. Esile on kerkinud hübriidne professionaalsus, kus erinevad rollid võivad põimuda, näiteks spetsialisti ja juhi rollid.

1.2. Sommeljee ameti professionaliseerumise võimalused

Teenindussektoris on puudus tööjõust, mida on suurendanud COVID-19 pandeemiast tingitud majanduslangus, mil paljud toitlustusasutused ja restoranid koondasid oma personali (Lippert et al., 2021). Arvestades tööjõu puudust ja voolavust on ettevõtete juhid asunud otsima lahendusi töötajate pädevuse tõstmiseks. Erialaste oskuste väärtustamine motiveerib teenindajaid pikemaks töösuhteks. Restoraniküllastajate huvi ja teadlikkus gastronoomia vastu on tõusnud ja sellest tulenevalt on tekkinud vajadus professionaalsete sommeljeede järele, kes joogispetsialistidena võivad parandada küllastajakogemust. Sommeljee ametis on muutunud professionaalsed teadmised väga oluliseks ja sellest tulenevalt on nende kutseoskustele seatud ka kõrgemad nõudmised (Scander & Jakobsson, 2022). Sommeljeede professionaaliks kujunemisel on tähtsal kohal kognitiivsed oskused, rikkalik kogemus, kujutlusvõime ja hea väljendusoskus. Oskuste ja enesekindluse arengut toetavad erinevad meistriklassid, degusteerimised ja võistlused (Fabbris, Piscitelli, 2021). Näiteks oskab professionaalne sommeljee soovitada kliendile joogivalikut, mis täiustab tema toiduvalikut, kasutades selleks kõrgetasemelist väljendusoskust veinide aroomi ja maitsete kirjeldamisel.

Ukrainas on läbi viidud uuring, teemal, kuidas mõjutavad sommeljee poolt pakutavad teenused restoranide majandusnäitajaid. Ukrainas on veinijoomine olnud alati traditsioon, aga tarbijad on muutunud teadlikumaks, mistõttu on restoranidel tekkinud vajadus professionaalsete sommeljeede teadmiste ja oskuste järele. Uuring kinnitas, et sommeljee on restoranis võtmeisik, kes loob väärtust nii kliendikogemuse, kui ka ettevõtte majandusliku edu seisukohast. Sommeljee ameti esindajate laiemaks rakendamiseks on vaja suurendada klientide teadlikkust sommeljeede tööst ja välja töötada sommeljeede erinevaid koolitusprogramme (Sokolenko et al., 2018).

Autonoomia on professioni vabadus võtta vastu iseseisvalt otsuseid, valida lahendusi ning vastutada töö kvaliteedi eest. Autonoomia kui mõiste on kasutusel mitmes valdkonnas ning sellest tulenevalt tõlgendatakse sõltuvalt kontekstist erinevalt (Hyslop - Margison, Sears, 2010). Näiteks sommeljee autonoomia avaldub praktilistes ülesannetes: koostab peakokaga koostöös veinikaardi, valib autonoomselt sobivad veinid restoranile ja sobitab kokku parimad toidud ja joogid.

Sommeljeed, kes omavad sügavaid teadmisi alkoholist, saavad olla kõneisikud ja jagada teadmisi, kuidas vastutustundlikult alkoholi tarbida. Nad võivad pakkuda väärtuslikku sisendit alkoholipoliitika kujundamisel, keskendudes vastutustundlikule tarbimisele ja joogikultuuri edendamisele, ning aidates vältida piiranguid. Sommeljeed saavad jagada oma teadmisi avalike esinemiste, erinevate artiklite või sotsiaalmeedia kanalite kaudu, kujundades arusaamu joogikultuurist ja väärtustades joogikultuuri ajalugu (Ingrassia et al., 2020). Üheks näiteks on sommeljeedest suunamudijaid (*influencer*), kes kasutavad erinevaid sotsiaalmeedia kanaleid nagu Twitter, Instagram TikTok ning erinevaid blogipostitusi, jagavad oma teadmisi ja mõjutavad jälgijaid. Uuringud näitavad, et kanalite jälgitavus sõltub postituste regulaarsusest, kui ka kasutatavatest märksõnadest (#hashtagidest). Erinevate märksõnade nagu #wine, #winetime, #sommelier, jt kaudu jõuavad postitused laiema tarbijaskonnani ning see suurendab suunamudijate mõju tarbijate veini eeslistustele (Ingrassia et al., 2020).

Sommeljeed on erinevates uuringutes saanud vähem tähelepanu, kui mitmed teised teenindusvaldkonna ametid. Üldiselt käsitletakse uuringutes sommeljeesid veini spetsialistidena või lihtsalt teenindajatena, kes on spetsialiseerunud veini serveerimisele (Dewald, 2008; Scander, 2019). Üheks väljakutseks on eriala kutsestandardite

kujundamine ning professionaalsuse arendamisel tuleb arvestada ühiskondlike muutustega (Noordegraaf,2020)

Sommeljee roll restoranis on mitmetahuline ja järjest olulisem on see külastajakogemuse ja ettevõtte majandustulemuste parandamisel. Oma teadmiste ja oskustega aitab sommeljee luua harmooniat toidu ja joogi vahel, tõstab klientide rahulolu ning on vahendajaks tootjate ja tarbijate vahel. Tänu erinevatele sotsiaalmeedia platvormidele on sommeljeed muutunud aktiivseteks veiniteadmiste levitajaks ja joogikultuuri edendajateks, mõjutades nii vastutustundliku tarbimist, kui ka tarbimistrende.

Sommeljee ameti täieliku professionaalsuse saavutamine eeldab ametlikult kehtestatud kutsestandardite ja kutsetunniste rakendamist, mis tagaks kvaliteedi ja järjepidevuse ning tõstaks kogu sektori usaldusväarsust.

2.EESTI SOMMELJEEDE UURING

2.1.Eesti Sommeljeede Erakooli tutvustus

Eesti Sommeljeede Erakoolis (ESE) on võimalik õppida kolmel erineval taseme kursustel: baaskursus, juunior-sommeljee ja sommeljee kursus (ESE, 2025).

Baaskursus on sissejuhatus veinimaailma, pakkudes osalejatele põhjalikke baasteadmisi veini valmistamisest ja serveerimisest. Kursusel tutvutakse peamiste veinimaade viinamarjasortide, veinipiirkondade ja kvaliteedi klassidega, samuti käsitletakse erinevaid veinistiile. Lisaks omandatakse teadmised toidu ja joogi sobitamisest ning klaaside eripära ja kasutamise kohta. Õppepäevadel degusteeritakse sadakond veini ja tutvutakse teiste alkoholsete jookidega (ESE, 2025).

Juunior-sommeljee kursusel omandatakse põhjalikud teadmised erinevate veinide ja kangete alkoholsete jookide valmistamisest eri piirkondades. Käsitletakse sagedamini esinevaid punaseid ja valgeid viinamarjasorte ning kõiki olulisi veinimaid, nende piirkondi ja külasid. Lisaks õpitakse tundma kasvukoha ehk *terroir*-i ehk kliima, pinnase geoloogia, viinamarjakasvatuse ja pärmitüvede ainulaadset kooslust, mis mõjutab antud viinamarjasordist tehtava veini iseloomu ja kvaliteeti (Sõnaveeb, 2025) ning saadakse baasteadmised vee, õlle, siidri ja juustude kohta. Kursusel käsitletakse ka toidu ja joogi sobitamise põhitõdesid ning tutvutakse kulinaaria ja baaritöö alustega. Praktilise poole pealt degusteeritakse ligi 300 veini, lisaks õllesid, siidreid, destillaate ja vett (ESE, 2025).

Sommeljee kursusele võetakse eelistatult vastu inimesi, kes töötavad igapäevaselt veinidega. Kursusel saadakse põhjalikud teadmised joogikaardi koostamisest ja veinikeldri haldamisest ning süvateadmised maailma olulisemate veinimaade ja nende tähtsamate veinimõisate kohta. Lisaks omandatakse teadmised tee, kohvi, šokolaadi, sigarite ja oliiviõlide kohta. Praktilistes töötubades valmistatakse ise puuvilja- ja marjaveine, tehakse toitu ning õpitakse seda veiniga sobitama. Samuti saadakse praktilisi

kogemusi väljasõitudel õlle- ja juustutootjate juurde. Kursuse käigus degusteeritakse veine, teed, kohvi ja destillaate (ESE, 2025).

Kõik erineva tasemega kursused lõppevad eksamiga, mille käigus hinnatakse osalejate teadmisi ja praktilisi oskuseid. Eksam koosneb mitmest osast, sisaldades teoreetilist kui ka praktilist poolt, sealhulgas jookide degusteerimist, toidu ja joogi sobitamist ning veinikaardi koostamist. Erineva taseme eksami edukalt läbinud saavad tunnistuse ja numברי, mis tõendab nende erialast pädevust ja kvalifikatsiooni (ESE,2025).

ESE õppekavad on algusaastatel loodud WSET ja ASI kasutusel olevate õppekavade järgi, millele lisaks rakendati ka kelnerite ja baarmenite ning teenindajate juba olemasolevaid kutsestandardeid. Aja jooksul on muudetud ja kohendatud ESE õppekavad vastavalt vajadusele (E. Ojaveski, 16.1.2025).

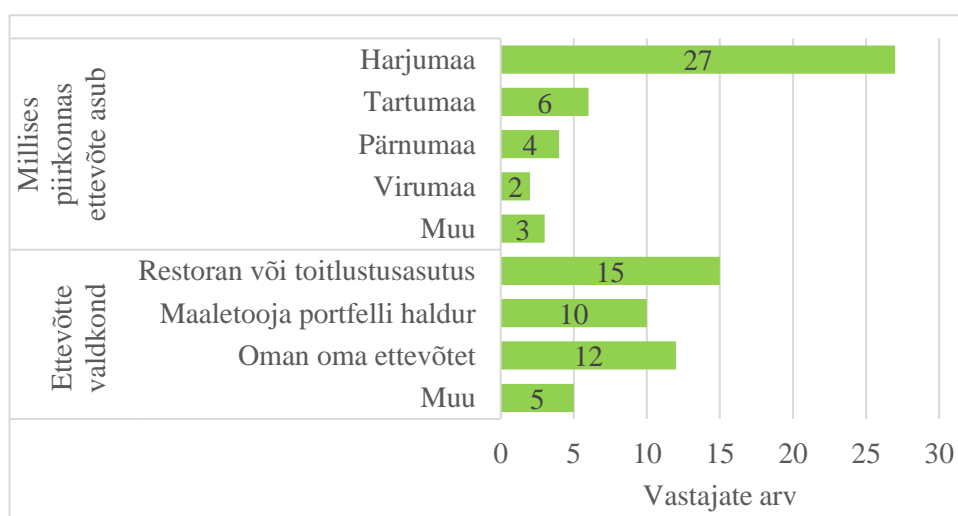
ESE õppekava analüüs, mille viis läbi töö autor, näitas, et kuigi õppekava tugineb tugevalt teoreetilistele teadmistele, on töölasele eetikale vähe tähelepanu pööratud, kuigi lähtuvalt professionaliseerumise teooriast on need olulised. Töölane eetika on ameti professionaliseerumise alustala, autonoomia on oluline iseseisvate otsuste tegemisel. Ka avalik esinemine on kaasaegsel tööturul üha vajalikum oskus, kuna tööturg nõuab enesekindlat suhtlemist sihtrühmade ees. Õppekavades on vähe müügitöölase õpet, restorani töö nõuab aga oskust veenvalt esitleda ja pakkuda tooteid. Hea müügi oskus aitab sommeljeel luua tugevaid kliendisuhteid ja suurendada professionaalile kohast enesekindlust.

2.2.Uuringu metoodika kirjeldus, tulemused ja analüüs

Uuring keskendub sommeljee ameti analüüsimisele professionaalsuse kriteeriumi alusel: teooriapõhised teadmised, eetika, autonoomia, suhtlus avalikkusega ning kuulumine ametiliitu ning mil määral sommeljeede professionaliseerumist ESE praegune õppekava. Uuringu läbiviimisel, kasutas autor kombineeritud uurimismeetodit, mis hõlmab nii kvalitatiivset, kui ka kvantitatiivset meetodit. Kombineeritud uurimismeetodi kasutamisel saadud andmeid saab täiustada ja laiendada teisel viisil saadud andmetega (Õunapuu, 2014, lk 70-71). Professionaalsuse uurimisel on oluline kvalitatiivse uurimismeetodi abil saadud andmete mitmekesisus ja rikkus (Mc Onill, 2024, lk 4-5). Antud töös keskendub

kvalitatiivne uuring olemasoleva teabe kogumisele, tuues välja erinevates ettevõtetes töötavate sommeljeede arvamused ja teadmised (Lagerspetz, 2017, lk 112-113). Küsimustikuga uuriti, kui palju kasutatakse erialast terminoloogiat igapäevatoos, millises osas on see terminoloogia eestikeelne. Lisaks keskenduti elukestva õppe tähtsusele sommeljeede ametis, uurides ka sommeljeede kaasärääkimist ühiskonnas, eriti alkoholi tarbimise teadlikkuse tõstmise teemal. Küsimustikus käsitleti kuulumist erialaliitu - selle vajalikkust, isiklikku kogemust ning mõju professionaalsele arengule.

Kvantitatiivse uuringu üldkogumi moodustasid Eesti restoranid ja ettevõtted, kus töötavad sommeljeed. Statistikaameti andmetel tegutses 2023. aasta seisuga Eestis 141 ettevõtet, kes tegelesid joogitootmisega ning 3144 toitlustusasutust (Statistikaamet, 2024). Uuringus kasutati otstarbekuse alusel moodustatud sihipärasest valimit, kuna töö käsitleb spetsiifilist teemat (Õunapuu, 2014, lk 143). Küsitlus edastati 174-le ESE kooli õppurile ja 100-le koostööpartnerile, lisaks kaasati ka autori 30 isiklikku kontakti (n=304). Kontaktide kaasatusest ja teemast lähtuvalt, arvestati tulemuste üldistamiseks valimi suuruseks 170. Valimi suuruse arvutamiseks kasutas autor MaCorr valimikalkulaatorit, kus usaldustase on 95% ning usaldusintervall 5% (MaCorr Research, n.d.). Läbiviidud küsitluses saadud täisvastuste põhjal saab järeldada, et usaldusintervall on 14,1%, mis viitab sellele, et saadud vastuste usaldusväärsus on piiratud vastavalt valimi suurusele (Õunapuu, 2014, lk 149). Küsitluses vastanute (n=42) piirkondlik jaotus ning ettevõtete tegutsemisvaldkonnad visuaalselt (Joonis.2)



Joonis.2 Uuringus osalejate ettevõtete piirkond ja tegevusvaldkond.

Uuringu läbiviimiseks koostati küsimustik (Lisa 1), mis sisaldas nii suletud kui ka avatud küsimusi. Küsimused koostati teooriale tuginedes ning keskenduti professionaalsuse käsitlemisele, täpsemalt sellele mis on professionaalsus ja kuidas seda tõlgendada (Larson, 2017). Kogutud andmete põhjal analüüsiti, millised uuringu eesmärgist tulenevad kompetentsid on kaetud ESE praeguses õppekavas ning millistes valdkondades on vaja täiendust.

Anonüümne küsimustik oli esitatud Tartu Ülikooli LimeSurvey keskkonnas, mis võimaldab turvaliselt ja efektiivselt koguda ning hallata vastuseid. Küsimustik andmete kogumiseks oli avatud vahemikus 17.03-31.03.2025. Selle aja jooksul saadeti vastajatele kahel korral e-kirja teel meeldetuletus küsimustiku täitmiseks.

Küsimustik keskendus info kogumisele sommeljee ameti igapäevatoos vajalike teadmiste ja oskuste kohta ning selgitas välja millistest oskustes on vajaka. Uuringu küsimustik koostati liht- ja liitskaalade vormis, mille abil on võimalik mõõta uuritavaid omadusi. Liitskaala puhul kasutati binaarset vastamis vormi („Jah“/„Ei“), liitskaalal puhul rakendati Likerti skaalat, kus vastaja väljendas oma nõustumise taset (Õunapuu2014, lk 165-167). Lisaks küsitlusele, viis autor läbi ka kaks ekspertintervjuud Eesti Sommeljeede Assotsiatsiooni presidendi ja Eesti Sommeljeede Erakooli direktoriga, nende poolne informatsioon aitab analüüsida saadud vastuseid. Intervjuu viidi läbi Zoom keskkonnas, salvestati autori seadmesse ning kustutatakse peale töö valmimist. Intervjuukava (Lisa.2) koostati küsitlusest saadud vastuste täiendamiseks (Tabel 1).

Tabel 1. Intervjuude ülevaade

Läbiviimise aeg	Intervjueeritava kood	Nimetus	Kestus
28.03.2025	E1	Erialaekspert	40 minutit
31.03.2025	E2	Erialaekspert	45 minutit

Kogutud kvantitatiivsete andmete analüüsimiseks kasutati statistilist analüüsi, mis võimaldab ülevaadet saadud vastustes ilmnunud hinnangutest ja väärtustest (Õunapuu, 2014, lk 185-186). Saadud vastused visualiseeriti Microsoft Exceliga, mis on sobiv tööriist kvantitatiivse uuringu kokkuvõtmiseks, kuna tööriist võimaldab luua selgeid graafikuid ja tabeleid, uuringutulemuste arusaadavaks esitluseks. Kvalitatiivsete andmete analüüsiks kasutati temaatilist analüüsi. Võrreldi kvantitatiivse uuringu tulemusel saadud vastustega, et tõlgendada korduvaid teemasid andmestikus (Braun, Clarke, 2006). Nii

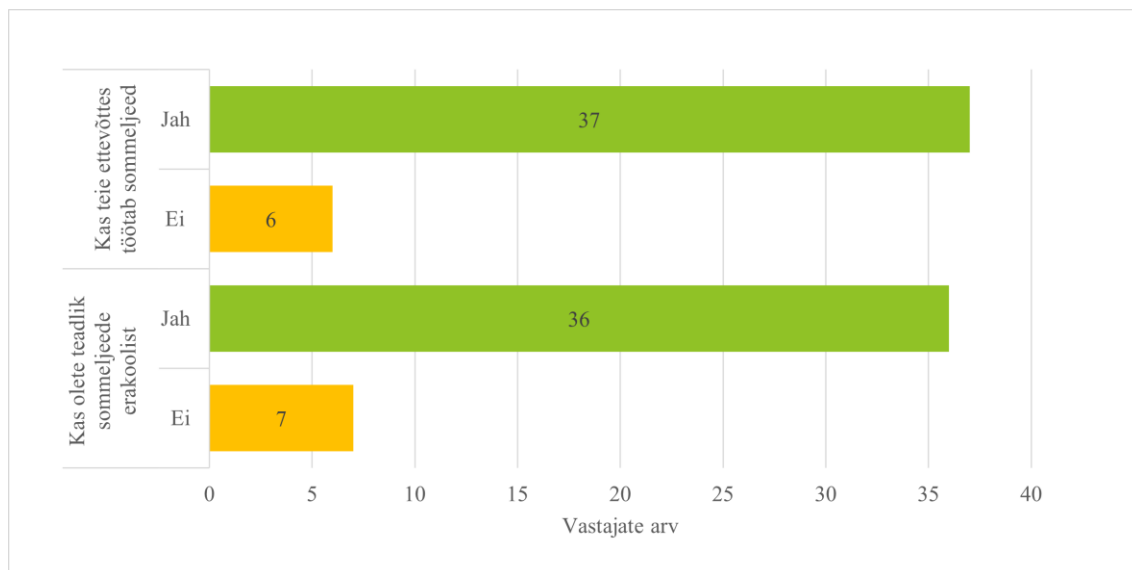
kvantitatiivse kui ka kvalitatiivse uuringu tulemused on esitatud põimitult vastavalt professionaliseerumise kriteeriumitele.

2.3. Uuringu tulemused

Küsimustik andmete kogumiseks oli Taru Ülikooli LimeSurvey keskkonnas avatud kaks nädalat. Sel ajal avati küsimustiku 120 korral ning täielikult täideti see 42 korral (n=42), analüüsi kaasati 36 vastust (n=36), mis vastasid täielikkuse kriteeriumitele.

Uuringu tulemustest selgus, et enamus (n=27) vastanut, kes küsimustiku lõpuni täitsid, töötavad Harjumaal tegutsevates ettevõtetes. Seega võrdlusmoment kogu Eesti lõikes puudub, vastuseid laekus ka Tartu (6)-, Pärnu(4)- ja Virumaalt (2), veel oli ära märgitud ka Saaremaa, Haapsalu, Rapla ja Viljandi piirkond. Ettevõtte tegevusvaldkondade lõikes oli enam (n=15) vastanuid restoranides töötavate sommeljeede seas. Neile järgnesid ettevõtte omanikud (n=12) ning veidi väiksema osakaaluga maaletoojate portfelli haldurid (n=10), lisaks toodi välja ka töökogemus veinibaaris ja veinikaupluses (Joonis.2).

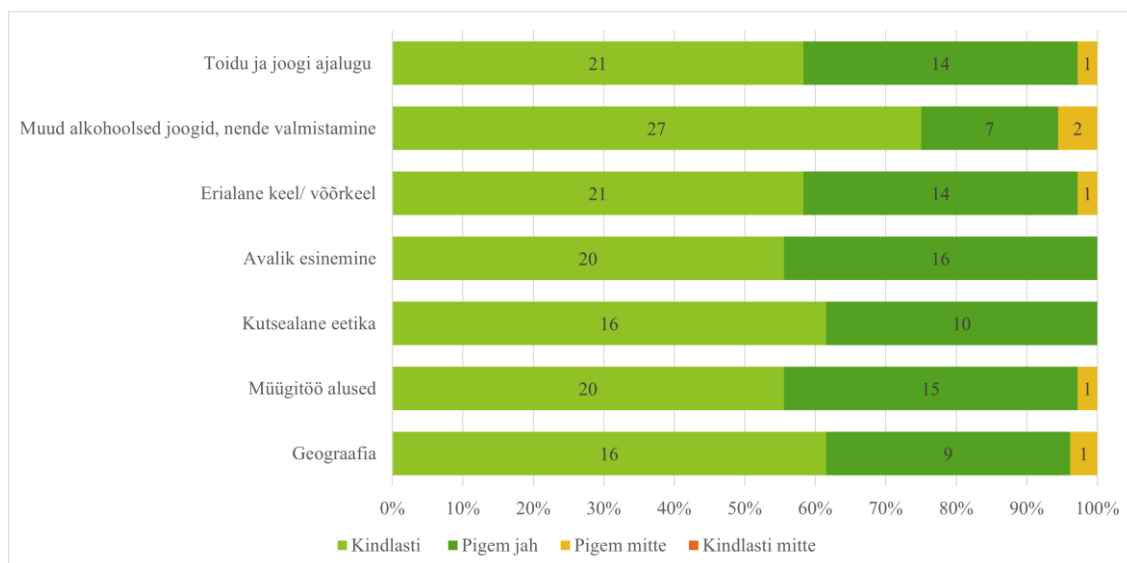
Küsimusele, kas ettevõttes töötab sommeljee ameti esindajaid (jah/ ei) järgnes erinev lähenemine. „Ei“ vastuse puhul lõppes vastajale küsitlus, „Jah“ vastuse puhul liikus vastaja järgmise küsimuse juurde. Seetõttu tulevad ka erinevused vastajate numbrites, kuna analüüsimiseks kasutas autor ainult täielikult täidetud küsimustikke (n=42). Vastustest selgus, et 37-s ettevõttes töötab sommeljee esindaja ning 36 vastajat olid teadlikud ka Eesti Sommeljeede Erakoolist. Lõputöö analüüs põhineb 36 vastuseandja andmetel (Joonis.3).



Joonis.3 Vastajate selekteerimine ankeetküsitluses.

Küsimusele, mis iseloomustab professionaalset sommeljeed, vastasid kõik osalejad üheselt, et sommeljee tunneb erinevaid viinamarjasorte, viinamarjapiirkondi, oskab sobitada veini toiduga ning omab teadmisi erinevatest alkoholsetest jookidest. Erinevused ilmnisid suhtlemisoskuse olulise osas. Kuigi enamik pidas kliendisuhtlust oluliseks, ei pidanud kaks vastajat, kliendiga suhtlemist oluliseks. Seisukohad sommeljee kaasärääkimisel alkoholipoliitikas erinesid: 17 vastanutest olid täielikult nõus ja 11 vastanutest pigem nõus, et sommeljeed võiksid selles valdkonnas kaasa rääkida. Samas seitse vastajat jäi selles küsimuse kõhklevale seisukohale ning üks vastaja arvas, et teema ei ole kaasärääkimiseks piisavalt oluline.

Küsimusele, milliseid teadmisi on vaja veel omandada sommeljee ameti juures, kujunesid vastused üsna üheseks ja jagunesid vastajate hulgas enam-vähem pooleks. Vastustes saab järeldada, et pooled vastanutest sooviksid täiendada oma teadmisi mitmetes valdkondades. Välja toodi soov omandada teadmisi toidu ja joogi ajaloo ning erinevate alkoholsete jookide kohta. Samuti peeti oluliseks võõrkeele oskuse täiendamist suhtluse ja terminoloogia tasandil ning tähtsaks peeti ka avaliku esinemise oskusi ja müügitööga seotud teadmiste arendamist (Joonis.4).

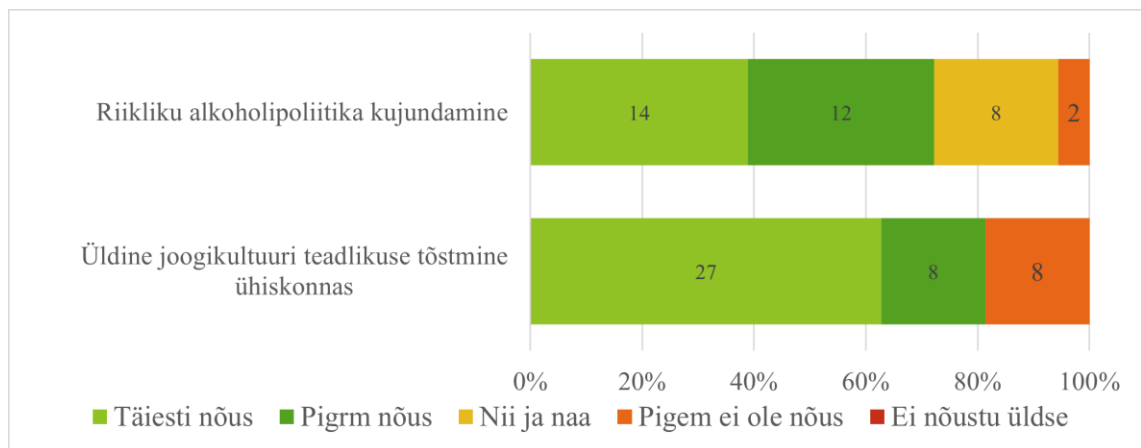


Joonis.4 Täiendõppe vajadused sommeljeede hinnangul.

Teemakäsitus, mis puudutas autonoomia ja eetika rolli igapäevatöös näitas, et alla poole vastajatest peavad neid aspekte väga oluliseks. Samas kolmandik vastajatest peab neid pigem oluliseks, mitte esmatahtsaks. See viitab sellele, et teadlikus väärtustest on olemas, kuid nende rakendamine varieerub töö- ja ametikoha iseloomust. Vestluses erialaekspertdiga (E2) etikareeglite teemal, selgus, et sommeljeedel puuduvad kirjutatud reeglid. Kui sommeljee töötab restoranis, kehtivad talle samad etikareeglid, mis kogu teenindavale personalile. Sama kehtib ka maaletooja portfelli halduri kohta, tema töö on seotud müügiga ning lähtub üldisest müügitöö eetikanormidest (E2).

Sommeljee ametiga kaasneb erialane terminoloogia, mille kasutamine igapäevatöös on oluline ning, professionaalsete sommeljeede seas on valmisolek kasutada erialaseid termineid olemas. Müügitööga ja teenindusega tegelevatel sommeljeedel on lihtsam ennast väljendada arusaadavas keeles, mis tähendab edastada teavet joogi omaduste ja sobivuse kohta eesti keeles. Vastanutest üle poolte kasutab igapäevaselt erialast terminoloogiat, sealhulgas eestikeelset terminoloogiat üsna tihti. Kuigi eesti keel ei ole rikas veinisõnavara poolest on võimalik mõisted lahti rääkida. Samas tõdeti ka seda, et „vägisi“ pole vaja keelt täiendada. Praktikas eelistatakse igapäevaselt teeninduses lihtsamat keelt, et tagada arusaadavus, eriti klientidega suhtlemisel.

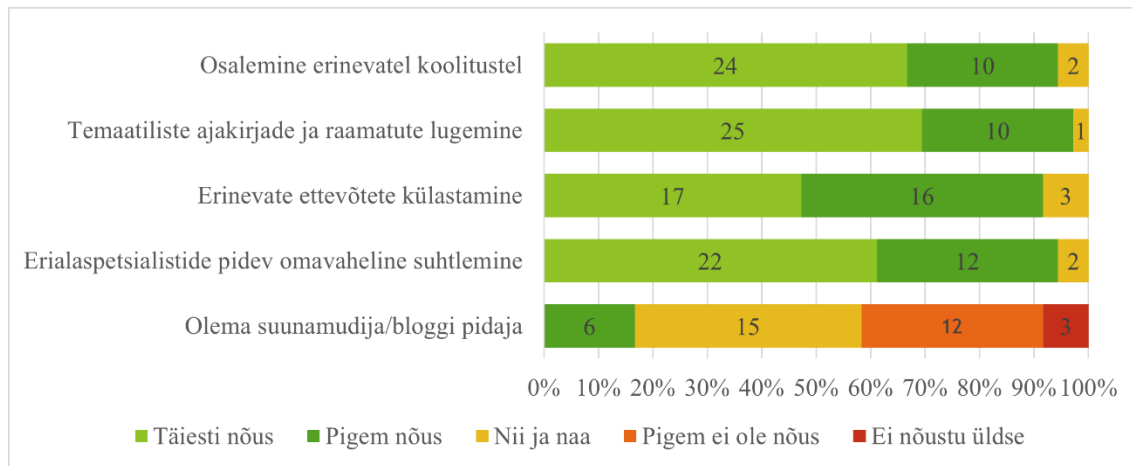
Ekspert märkis, kuna sommeljeed on läbinud professionaalse koolituse erinevates, siis on loomulik, et nad võiksid ja peaksid kaasa rääkima erinevatel alkoholiga seotud teemadel. Sommeljeed saavad olla need, kes tõstavad üleüldist joogiteadlikkust, viies läbi erinevaid koolitusi, seminare ja teavitustegevusi. Lisaks selle saavad nad osaleda avalikes aruteludes alkoholikultuuri ja vastutustundliku tarbimise osas, aidates tarbijatel teha teadlikumaid valikuid ning arendada suhtumist alkoholi (E1). Küsitluses vastanutes oli enamus (n=27) täiesti nõus, et sommeljeed saavad kaasa rääkida üldise joogikultuuri teadlikkuse tõstmise osas ühiskonnas ning on valmis kaasa rääkima, ka alkoholipoliitika kujundamisel riiklikul tasandil. Kolmandik (n=12) vastanutest olid pigem nõus või suhtus teemasse kahtlevalt. Vähesed ei ole nõus teemaga kaasa rääkima, ei ühel ega teisel viisil (Joonis.5).



Joonis. 5 Sommeljeede roll ühiskondlikes aruteludes.

Peale ESE kooli läbimist on oluline, et sommeljeed tegeleks pidevalt enesetäiendamisega. Valdkond on pidevas muutumises - trendid muutuvad ja tootmisviisid arenevad, turule ilmuvad uued joogid, tarbijate eelistused muutuvad, seetõttu on elukestev õpe osa sommeljee professionaalsest arengust (E2). Sellest lähtuvalt on ka päevakorras elukestev õpe ja kõik sellega seonduv. Elukestev õpe hõlmab erinevaid koolitusi, meistriklasse, erinevate tootjate ja ettevõtete külastamist, kui ka erialakirjanduse läbitöötamist. Avatud vastustest tuli välja, et kogemuste vahetamine kolleegidega on enesearengu seisukohalt väga tähtis, lisaks on hea avaldada ise erinevaid artikleid või asuda suunamudija rolli. Enamus vastanutest olid nõus, et elukestev õpe on sommeljee ametis hädavajalik, olulised on erinevad koolitused, temaatilise kirjanduse lugemine ning erialaspetsialistide

omavaheline suhtlus. Vähem oluliseks peeti erinevate ettevõtete külastamist, eriarvamusele jäädi seoses blogide pidamise ja suunamudijaks olemise vajadusega (Joonis.7).



Joonis.7 Sommeljee ameti elukestev õppe ja oskuste arendamine.

Kuigi varasematel aastatel on korraldatud baaskursuse koolitusi Tartus ja Pärnus, toimub õpe väljaspool Tallinna ainult juhul, kui moodustub vähemalt viieteistkümne liikmeline õppegrupp. Eksperdi (E2) hinnangul ei ole teistest Eesti piirkondades laekunud piisavalt püsivat huvi. ESE pakub õpet ka väljaspool oma õppeasutust, näiteks Eesti Ettevõtlikõrgkoolis Mainor ning Olustvere Teenindus ja Maamajanduskoolis, kus erinevate erialadel on veini baaskoolitus kohustuslik osa õppekavast. Samuti on ESE valmis pakkuma koolitusi ettevõttesisesel tellimuse alusel, näiteks koostöö Tallinkiga (E2). Nagu paljudel teistel erialadel on ka sommeljeedel olemas oma katuseorganisatsioon, milleks on Eesti Sommeljeede Assotsiatsioon, mis ühendab valdkonna inimesi. Uuringus käsitleti ka erialaliitu kuulumise vajadust, uuriti kui oluliseks peetakse erialaliitu kuulumist ning millised hüved sellega kaasnevad. Tulemustes saab järeldada, et üle poolte (n=21) vastanutest olid täielikult nõus, et erialaliitu kuulumine on vajalik. Kolmandik jagas seda seisukohta osaliselt, olles pigem nõus. Vaid vähesed vastanutest ei pidanud liikmestaatus oluliseks. Avatud vastustes tuli välja, et osad vastanutest ei tunne vajadust kuuluda erialaliitu, samas enamik vastanutest tõi välja mitmeid sellega kaasnevaid eeliseid, nende hulgas võimalused osaleda erinevates meistriklassides, koolitustel ja reisidel erinevatesse veinipiirkondadesse. Lisaks toodi välja et erialaliitu kuulumine hoiab infoväljas, see tähendab ollakse kursis assotsiatsiooni tegemistega ning

on võimalus vabatahtlikuna kaasa lüüa erinevate sündmuste korraldamisel ning osaleda väljasõitudel.

Vastuste täiendamiseks läbiviidud intervjuud valdkonna ekspertidega, tõid esile isikuomadused, mida peetakse sommeljee ameti puhul oluliseks. Esiteks rõhutati uudishimu ja soovi õppida, laia silmaringi ning pidevat valmisolekut omandada uusi teadmisi, nii teoorias, kui ka praktikas. Oluliseks peeti empaatiavõimet, iseseisvat mõtlemist ja valmisolekut katsetada uusi lahendusi. Igapäevatoos on vajalik hea suhtlemisoskus ning arusaam juhtimisest, kuna sommeljee täidab tihti ka keskastme juhi rolli.

Samuti käsitleti vestluses ka küsimust, miks Eestis ei ole kehtestatud sommeljeede kutsestandardit ega väljastata rahvusvaheliselt tunnustatud kutsetunnistusi. Intervjueeritavate hinnangul ei taga kutsetunnistus professionaalset pädevust ja valdkonnas loevad rohkem isiklik maine, nähtavus eriala ringkondades ning tunnustus.

2.4 Järeldused ja ettepanekud

Saadud uuringutulemused kinnitavad, et sommeljee ameti jaoks on olulised mitmekülgsed teooriapõhised teadmised viinamarjasortidest, veinipiirkondadest ja joogikultuurist üldiselt. Sommeljeed nähakse kui inimest oma, kutsumuse ja kindla elustiiliga. Seda nähti ametina, mis on pidevas arengus ja mida mõjutavad uued tehnoloogiad, joogitrendid ja teadmised, millega tuleb pidevalt kursis olla.

Erialase terminoloogia kasutamine on professionaalsete sommeljeede seas levinud, sealhulgas eestikeelsete mõistete kasutamine. Enesetäiendamine on tähtis sommeljeede professionaalses arengus, valdkonna muutumine joogitrendide, tootmistehnoloogiate ja tarbijate eelistustes eeldab pidevat enesetäiendamist, oluliseks peetakse koolitusi, meistriklasse ja suhtlust eriala professionaalidega. See vastab Scander ja Jakobsson (2022) uuringu tulemustele, mille kohaselt on teoreetilised teadmised sommeljee töös väga olulised. Uuringust võib järeldada, et ESE õppekava annab küll tugeva aluspõhja, kuid vajab täiendamist avaliku esinemise, müügitöö ja erialase võõrkeele oskuste vallas, et vastata valdkonna ootustele ning toetada sommeljeede rolli ühiskonnas. Kui klassikaliste professioonide juures on kindlad haridus ja koolitusnõuded (Evetts, 2012),

siis sommeljeede puhul, kehtib sama põhimõte. Kutseoskused ja pädevused on olulised, kuid enam mängib rolli igapäevane töö ja käitumine, sealhulgas kutsealane eetika, autonoomia ja osalemine valdkonna arengus, näiteks võistlustel osalemine.

ESE mängib olulist rolli erialahariduse pakkumisel, kuid uuringu tulemustest selgus, et koolituste ja ürituste koondumine Tallinna piirkonda on viinud selleni, et enam praktiseerivaid sommeljeesid töötab Harjumaa, samas mujal Eestis on neid esindatud oluliselt vähem. Selline olukord viitab vajadusele tegeleda erialase hariduse kättesaadavuse laiendamisega üle Eesti. Vestluses eksperdiga selgus, et sommeljeede koondumine Tallinna ja Harjumaa piirkonda on seotud majandusliku tasuvusega, mis esitab väljakutseid nii ESE-le kui ka ESA-le, kuidas erialane hariduse kättesaadavus ja majanduslik tasuvus tasakaalu viia.

Uuring kinnitas, et sommeljee töös avalduvad mitmed Asunta (2006) poolt välja toodud professionaliseerumise tunnused, nagu eetika, tööalane autonoomia ning kuulumine erialaliitu, nende rakendamine varieerub töö- ja ametikoha iseloomust. Kuigi Eestis ei ole sommeljeedel ametlikku kutsestandardit, viitavad tulemused selle, et vajalikud isikuomadused ja oskused kattuvad teiste toitlustusvaldkonna kutsestandarditega, näiteks kelneri ja baarmeni kutsekirjeldusega (Kutsekoda, 2025).

Ekspertide hinnangul, ei ole hetkel vajadust sommeljeede kutsestandardi kehtestamiseks. See seisukoht on kaheldav, kuna Szilagyi, et al (2016). väitel on kutsestandardi nõuded professionaliseerumise keskmes ja seetõttu on kutsestandardite kehtestamise ja nende järgimine iga kutseala professionaalsuse ja arengu tagamisel oluline. Seda enam, et sommeljeede kutsestandardi koostamisega juba alustati 2013. aastal.

Sommeljee kutsestandardist oleks kasu mitmel tasandil. Esiteks toob see kasu sommeljeedele endile – kutsestandard määrab erinevad tasemed, see annab ametliku ja usaldusväärse staatuse. Tööandjad saavad palgata kindla kvalifikatsiooniga spetsialiste, seeläbi tõsta teenindustaset ning parandada ettevõtte mainet. Kutseandjatele võimaldab kutsestandard luua sisukaid õppekavasid, mis ühtlustaks õpetatavaid teadmisi ja oskused. Ka ühiskonnale on sellest kasu, professionaalsete sommeljeede kaudu saab edendada joogikultuuri ja tõsta tarbimisteadlikust (Kutsekoda, n.d).

Kutsestandard loob selguse ja ühtluse elukutses, määratleks, mida tähendab olla sommeljee ning millised oskused, teadmised, jne sellega kaasnevad. Lisaks tööandjatele lihtsustada värbamist, suurendab kindlustunnet töötaja pädevuse suhtes.

Kuna Eestis eraldi sõnastatud eetikakoodeksit pole, siis lähtutakse üldistest müügi-ja teeninduse normidest. Täna on teadaolevalt ametlikult kirjapandud Sommeljeede eetikakoodeks Rahvusvahelisel Sommeljeede Assotsiatsioonil (ASI, 2022). Seetõttu võiks kaaluda kohaliku raamistiku väljatöötamist, et toetada ameti professionaalseerumist.

Erialaliitu kuulumine toetab professionaalset arengut ning üle poolte peab liitu kuulumist oluliseks, nähes selles võimalust olla infoväljas. Erialaliit pakub võimalusi osaleda meistiklassides, erialastel üritustel ja õppereisidel, mida käsitletakse oluliste elukestva õppe komponentidena, mis on üks professionaalsuse kujundamise aluseid ja mida on toonitanud Roosipõld (2015) ja Van Ruler (2005).

Sommeljeed soovivad panustada ühiskonda, pooldades aktiivset rolli alkoholikultuuri kujundamises ning osaleda avalikes aruteludes ja teadlikkuse tõstmise tegevustes. Samas ei kinnitanud uuring, et sommeljeed oleks alati jagama oma teadmisi avalike esinemiste, erinevate artiklite või sotsiaalmeedia kanalite kaudu ja nii kujundama ühiskonna arusaamu joogikultuurist, edendades seeläbi joogikultuuri ja väärtustades ajalugu, mille vajadust on toonitanud Ingrassia et al. (2020). Sommeljeede varjujäämist avalikes aruteludes võib põhjendada sellega, et alkoholi valdkond on Eestis tugevalt reguleeritud. Kuigi ESA ja ESE esindajad on osalenud Regionaal ja Põllumajandusministeeriumi tasandil toimunud aruteludel, ei ole nende häält kuulda võetud ega sisulist tagasisidet antud. Eksperdi sõnul jäid nende esitatud küsimused vastuseta, mistõttu kirjeldati kohtumist kui pettumust valmistavat ja tõrjuvat. Selline suhtumine viitab riigipoolsele vähesele valmisolekule kaasata sommeljee erialaspetsialiste sisulistes aruteludesse alkoholipoliitika kujundamisel. Eksperdid tõid välja, et riiklik alkoholipoliitika toetub Eestis keeldudele ja piirangutele, mitte ennetustegevusele ja teadlikkuse tõstmisele, kus eriala spetsialistidel võiks olla sisuline roll. Eesti ühiskonnas hinnatakse haridust kõrgelt, samas ei ole alkoholi ja joogikultuurialane teadlikus jõudnud veel tavateaduse tasemele. Selleks, et kujundada vastustundlikke hoiakuid, on oluline alustada teadlikkuse tõstmisega juba varases nooruses, integreerides teemat haridussüsteemi ja

ennetustegevustesse. Uuringu ja ekspertintervjuude põhjal saab öelda, et sommeljeed soovivad panustada joogikultuuri ja teadlikkuse tõstmisse. Professionaalide kaasamine võimaldaks kujundada teadlikkust edendavat lähenemist, mis ei piirduks keeldude ja piirangutega.

Autor teeb ettepanekud Eesti Sommeljeede Erakoolile ja Eesti Sommeljeede Assotsiatsioonile, toetamaks sommeljee ameti professionaliseerumist. Ettepanekud lähtuvad professioni keskesetest kriteeriumitest: teooriapõhised teadmised, eetika, ametiliit, autonoomia ja suhtlemine avalikkusega.

Teoriapõhiste teadmiste täiendamine:

- arendada ESE õppekavasid, lisades õppekavasse praktilisi ülesandeid, mis aitavad arendada professionaalset eneseväljendust ja esinemisjulgust;
- suurendada müügitöö ja teeninduspsühholoogia mahtu, õppekavades;
- täiendada erialase keele õpet, eelkõige joogivaldkonna spetsiifiliste terminite osas;
- laiendada koolitusvõimalusi, töötubasid ja infopäevi teistesse Eesti piirkondadesse, vähendades Harjumaale koondumist ning pakkudes võrdseid võimalusi, teistele piirkondadele;
- viia läbi täiendav uuring sommeljeede ja tööandjate seas kutsestandardi vajalikkuse väljaselgitamiseks.

Eetika olulisuse tõstmine:

- kaaluda Eesti sommeljeede oma eetikanormide sõnastamist;
- integreerida eetikaõpetus õppeprogrammi, koos juhtumianalüüsidega.

Erialaliidu rolli suurendamine:

- väärtustada sommeljee ameti esindajad, tuues neid enam avalikku diskussiooni vastutustundliku tarbimise ja alkoholipoliitika küsimustes (nt. koolid, noored);
- luua mentorprogrammid alustavatele sommeljeedele;
- arendada välja süsteem ettevõtete, erinevate koolide ja sommeljeede vahel, et tagada ühtne arusaam sommeljee ametist.

Suhtlemine avalikkusega:

- algatada teavituskampaaniaid, mis tutvustavad sommeljeede väärtust ühiskonnas, näiteks „Teadlik tarbija“;
- osaleda avalikes aruteludes alkoholi- ja teeninduspoliitika teemadel;
- pakkuda sommeljeedele tuge oma teadmiste jagamisel avalike esinemiste, erinevate artiklite või sotsiaalmeedia kanalite kaudu.

Uuringu piiranguteks oli vastuste vähesus, kvantitatiivses uuringus. Sellegi poolest pakuvad kogutud andmed olulist sisendit Eesti sommeljeede ja veinihariduse valdkonna paremaks mõistmiseks ning samuti sisendi ESE-le õppekavade täiustamiseks. Käesolev uuring rõhutab ka vajadust kaasata valdkonna eksperte senisest enam riikliku alkoholipoliitika kujundamisse, et toetada kvaliteetse joogikultuuri edendamist Eestis. Edasine uuring peaks toimuma kutsestandardi loomise vajalikkuse väljaselgitamisele. Arvestades valdkonna arengut ja sommeljee muutuvat rolli ühiskonnas, peaks läbi viima veelkord uuringu sommeljeede hulgas, mis hindaks kutsestandardi rakendamise otstarbekust.

KOKKUVÕTE

Lõputöö teema on ajendatud autori huvist sommeljeede ameti vastu. Teenindussektor ja gastronoomiakultuur on muutumas ning hea jook on muutunud osaks toidukogemusest, mistõttu on kasvanud ka sommeljeede roll toitlustusasutustes, kes suudavad pakkuda kvaliteetset teenust ja panustada joogikultuuri arengusse.

Käesolev uurimistöo käsitles sommeljee ameti professionaliseerumist, selle rolli ja arenguvõimalusi Eesti kontekstis. Töö teoreetilises osas tuuakse välja professionaalsuse olemus ja seda mõjutavad tegurid. Eesti sommeljeede professionaalust toetavate tegurite kaardistamiseks viidi läbi kombineeritud meetodil põhinev uuring. Täiendamaks saadud vastuseid, viidi lisaks läbi ka ekspertintervjuud erialaspetsialistidega.

Maailmas on enam uuritud traditsiooniliste ametite professionaliseerumist, vähem aga uusi, trendikaid ameteid, nagu näiteks sommeljeed. Traditsiooniliste ametite professionaliseerumise mudeleid saab kasutada erinevate valdkondade uuringutes.

Analüüsi tulemustest ilmnas, et sommeljee amet eeldab mitmetahulisi erialaseid teadmisi ja isikuomadusi, mis on olulised professionaaliks kujunemisel. Tulemused rõhutasid elukestva õppe olulisust sommeljee professionaalses arengus. Osalejad pidasid enesetäiendamist möödapääsmatuks. Lisaks peeti oluliseks sommeljeede panust ühiskondlikku alkoholiteadlikkusesse ja kultuuri. Uuringus käsitleti ka kuulumist Eesti Sommeljeede Assotsiatsiooni, mida peeti suureks väärtuseks, kuna see võimaldab pakkudes ligipääsu erialasele võrgustikule ja erinevatele koolutustele.

Uuringust selgus, et üks oluline tegur professionaalsuse kujunemisel on professionaalide kaasamine riiklikul tasandil erinevate teemade arutellu. Erialaspetsialistide kaasamine riiklike seaduste kujundamisse on oluline, et arendada joogikultuuri ning tarbijate teadlikust. Seda võib võrrelda kui suhtlemist avalikkusega, kus professionaalide

kaasarääkimine aitab tagada ühiskonna vajadustega kooskõlas oleva alkoholipoliitika. Seetõttu võik edaspidi professionaalsuse käsitlemisel arvestada ka kaasamise tähtsust.

Kutsestandard tõstab kogu ameti prestiiži ning loob sommeljeedele võimaluse tegutseda oma ala ekspertidena ka avalikes aruteludes ja poliitikakujundamises.

Töö piiranguteks osutus sihipärane valim ja vähene vastanute arv, mis võivad piirata tulemuste üldistatavust. Siinkohal tuleb aga ära märkida, et tegemist on valdkonna pilootuuringuga, kuna sarnast uuringut ei ole varem Eesti sommeljeede seas läbi viidud. Siiski saab kokkuvõtvalt öelda, et sommeljee amet Eestis on kujunemas üha teadlikumaks ja professionaalsemaks, ent selle jätkusuutlikuks arenguks on vajalik süsteemne toetamine nii hariduse, piirkondliku tasakaalu kui ka ühiskondliku kaasatuse osas.

Eesti sommeljeede kõrge taseme üheks silmapaistvaks näiteks on Mikk Parre võit *Best Sommelier of Europe, Africa and Middle-East* võistlusel, mis on üks olulisemaid sommeljeede konkursse maailmas. Rahvusvahelised sommeljeede organisatsioonid on hakanud pöörama rohkem tähelepanu Eestile ja Baltikumile laiemalt. Eesti sommeljeede professionaliseerumisele tähelepanu pööramine on oluline, kuna sommeljeede kutseoskuste arendamine ja rahvusvaheliste standardite järgimine aitab tõsta kogu Eesti teenindussektori mainet.

VIIDATUD ALLIKAD

- Abbott, A. (1988). *The system of Professions*. Chicago: *The University of Chicago Press*
- Andreassen T. A. and Natland S. (2002.07.04) The meaning of professionalism in activation work: frontlinemanagers' perspectives. *European Journal of Social Work* volume 25,2022-Issue 4, <https://doi.org/10.1080/13691457.2020.1783212>
- Association de la Sommellerie Internationale (2025). *Exams & education* <https://www.asi.info/exams/>
- Association de la Sommellerie Internationale (2025). *The ASI*, <https://www.asi.info>
- Association de la Sommellerie Internationale, *Code of Ethics*, (2022). <https://www.asi.info/code-of-ethics/>
- Braun, V., Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology *Qualitative Research In Psychology*, January 2006, 3(2):77-101
DOI:10.1191/1478088706qp063oa
- Court of Master Sommeliers (2025). *Introductory Sommelier Certificate*, <https://courtofmastersommeliers.org/introductory-sommelier-certificate-3-days/>
- Court of Master Sommeliers (2025); *Court of Master Sommeliers, Americas Preamble to The Code of Ethics*; <https://www.mastersommeliers.org/wpcontent/uploads/2023/12/CMS-A-Code-thics-and-Professional-Responsibility-May-2021r.pdf>
- Court of Master Sommeliers Americas (2025). *Careeres for Sommelieres*, <https://www.mastersommeliers.org/about-sommeliers/careers-for-sommeliers/>
- Dewald, B., (2008). The role of the sommeliers and their influence on US restaurant wine, *International Journal of Wine Business Research* 20(2):111-123 June 2008
<https://doi.org/10.1108/17511060810883740>
- Eesti Sommeljeede Assotsatsioon, (ESA, 2025). <https://sommeljee.ee/>

- Evans, Linda (2015). Professionalism, Professionalism and the Development education professionals *British Journal of Educational Studies, Volume 56, 2008-Issue 1* <https://doi.org/10.1111/j.1467-8527.2007.00392.x>
- Evans, Linda (s.a), Professionalism and professional development: what these reasearch field look like today – and what tomorrow should bring , *Hillary Place Papers 2nd edition* (Jan 2015), University of Leeds; <https://doi.org/10.48785/100/222>
- Evetts, J. (2012). Similarities in Contexts and Theorizing: Professionalism and Inequity. *Journal of Professionals and Professionalism 2(2), 1-15*, DOI:10.7577/pp.322
- Fabbris. L, Piscitelli. A (2021. 01). Experience, sensorial skills and personality qualifying a wine consumer as an expert, ASA 2021 Statistics and Information Systems for Policy Evaluation (pp.229-234); DOI 10.36253/978-88-5518-4618.43
- Freidson, E. (2001). Professionalism reborn. Oxford: Blackwell Publishers.
- Hoyle, E. (2001). Teaching as a Profession. *International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences, 15472–15476*. <https://doi.org/10.1016/B0-08-043076-7/02450-5>
- Hyslop-Margison, E.J., Sears, A.M.(2010). Enhancing Teacher Performance: The Role of Professional Autonomy, Enhancing Teacher Performance: The Role of Professiona Autonomy, *Volume 41, pages 1-15*, <https://doi.org/10.1007/s10780-010-9106-3>
- Ingrassia. M., Altaore,L., Bacarella, S., Columba, P., Chironi, S.(2020). The Wine Influencers: Exploring a New Communication Model of Open Innovation for Wine Producers—A Netnographic, Factor and AGIL *Analysis Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity. Volume 6, issue* <https://doi.org/10.3390/joitmc6040165>
- Kutsekoda (2013). Kutsetunnistus annab tööandjale kindluse; <https://www.kutsekoda.ee/kutsetunnistus-annab-tooandjale-kindluse/>
- Kutsekoda (n.d). Kutsestandart; <https://www.kutsekoda.ee/kutsestandardid/>
- Lagerspetz, M. (2017). Ühiskonna uurimise meetodid. Sissejuhatus ja väljajuhatus. Tallinna Ülikooli Kirjastus

- Larson, M. S (2017). The Rise of Professionalism, In book; *Class The Anthology* (pp.263-286). DOI: 10.1002/9781119395485.ch20
- Lippert, J., Funari, M., Kriegel, C. (2021). The Impact of the COVID-19 Pandemic on Occupational Stress in Restaurant Work: A Qualitative Study; *International Journal of Environmental Research and Public Health* 18(19), 10378; <https://doi.org/10.3390/ijerph181910378>
- Loogma, K. (2012). Õpetajakutse kui profession: millest me räägime, kui räägime professionaalsest õpetajast? Eesti Haridusfoorum Tallinnas. Miks haridusmuutused visalt ellu jõuavad? Ettekannete ja artiklite kogum. Tallinn: OÜ Infotrikk.
- MaCorr Research. (n.d.). *Sample size calculator*. <https://www.macorr.com/sample-sizecalculator>
- Mazzeo, J. (2023.10.10). *Embracing a New Era , Wine Scholar Guild*; <https://www.winescholarguild.com/blog/wine-culture/sommeliers-a-new-era>
- Mc Connell ,O. (2024). Professionalism in Culinary Arts: An Exploration of the Experiences of Mature Part-time Degree Students in Industry and Academia in Ireland using Interpretative Phenomenological Analysis, *Technological University Dublin*, <https://doi.org/10.21427/0m56-vj76>
- Nordegraaf, M (2007). From “Pure” to “Hybrid” Professionalism Present-Day professionalism in Ambiguous Public Domains, *Administration & Society* 39(6):761-785 October 2007, DOI:10.1177/0095399707304434
- Nordegraaf, M (2011). Remaking professionals? How associations and professional education connect professionalism and organizations, *Current Sociology* 59(4): 465-488, June 2011, <https://doi.org/10.1177/0011392111402716>
- Noordegraaf, M. (2016). Reconfiguring professional work. Changing forms of professionalism in public service provision. *Administration and Society*, 48(7), 783-810, <https://doi.org/10.1177/00953997135092>

- Nordegraaf, M. (2020). Protective or connective professionalism? How connected professionals can (still) act as autonomous and authoritative experts, *Journal of Professions and Organization*, Volume 7, Issue 2, July 2020, Pages 205–223, <https://doi.org/10.1093/jpo/joaa011>
- Pursio, K., Kankkunen, P., Mikkonen, S., Kvist, T. (2024). Organizational characteristics of nursing practice environments related to registered nurses' professional autonomy and job satisfaction in two Finnish Magnet-aspiring hospitals: structural equation modeling study, *BMC Nursing* Volume 23, article nr.100 <https://link.springer.com/article/10.1186/s12912-024-01772-9>
- Roosipõld A. (2015). Professionaliseerumine ja õppimise muutused kaasaegses ühiskonnas peakokka ameti näitel, Doktoritöö, Tallinna Ülikool, 2015.
- Roosipõld A., Loogma K. (2014). Changes in Professionalism: The Case of Estonian Chefs, *Professions & Professionalism* Volume 4 No.3 (2014), <https://journals.oslomet.no/index.php/pp/article/view/780> <https://journals.oslomet.no/index.php/pp/article/view/780>, <http://dx.doi.org/10.7577/pp.780>
- Ryttberg, M., Geschwind, L. (2019). Professional support staff in higher education: networks and associations as sense givers, *Higher Education*, December 2019, 78(2):1-16, DOI:10.1007/s10734-019-00388-2
- Scander, H., Jakobsson, B.M. (2022). Gastronomy competition and restaurant practice: Sommeliers' understanding of the game of social craft *International Journal of Gastronomy and Food Science*, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100567>
- Sokolenko, A., Krainyuk, L., & Semernina, T. (2018). Implementation of the sommelier service and its role in the financial performance in the restaurant industry of Ukraine. *Technology Audit and Production Reserves*, 5(5(43), 15–18. <https://doi.org/10.15587/2312-8372.2018.146901>
- Somm (2025). Annual Sommelier School Survey for 2023 *Home Sommelier Certification Annual Sommelier School Survey for 2023*, <https://somm.us/2023survey/>

- Sommelier Choice Awards by Beverage Trade Network (n.d). *What is a Sommelier ?*
<https://sommelierschoiceawards.com/en/blog/insights-1/what-is-a-sommelier-47.htm>
- Szilagyi, A; Jansel, E. A; Stickl Haugen, J, (2016.11). Counseling between an Occupation and a Profession: Elements of Professionalization , *Romanian Journal of Counseling Vol 2 – Issue 2 Nov 2016 lk 115-127*
- Statistikaamet (2024). Turism, Toidu ja joogi serveerimine;
<https://juhtimislauad.stat.ee/et/turism->
- Statistikaamet (2024). Toiduaine ja joogitööstus, Ettevõtete arv,
<https://juhtimislauad.stat.ee/et/toiduaine-ja-joogitoostus-130>
- Sõnaveeb, Eesti keele Instituut, Oskussõnastikud, (2025). <https://sonaveeb.ee/ds/som>
 Sõnaveeb; Eesti keele Instituut, (2025); <https://sonaveeb.ee/>
- Zafiropoulos, G (2016). Professionalism: An attempt to measure definition and understanding. <https://doi.org/10.5897/IJMMS2015.1214>
- Tatto Maria Teresa (2021). Professionalism in teaching and the role of teacher education
<https://doi.org/10.1080/02619768.2020.1849130>
- Taylor, C, Mitchell, C., Kaneko, H, Foley, B., Shaw, J. (2024), Characteristics of nursing educators' professional competency standards: A scoping review, *Nurse Education in Practice* Volume 80, October 2024, 104130,
<https://doi.org/10.1016/j.nepr.2024.104130>
- Timmons, S. (2011). Professionalization and its discontents, *Health*
Vol. 15, No. 4 (July 2011), pp. 337-352 (16 pages);
<https://www.jstor.org/stable/26650222>
- Van Ruler, B.(2005). Commentary: Professionals are from Venus, scholars are from Mars, *Public Relations Review*, Volume 31, Issue 2, June 2005, Pages 159-173,
<https://doi.org/10.1016/j.pubrev.2005.02.022>
- Vanegas-Ortega, C., Fuentealba Jara, R., (2024). Teacher Education during the COVID 19Pandemic: Tensions and Challenges of Initial Teacher Training Practices; *Education Sciences* 14(7):794 July 2024,
<https://doi.org/10.3390/educsci14070794>

- Wellton, L., Jonsson, I.M. Svingstedt, A.(2019). “Just trained to be a chef, not a leader”:
 , A study of head chef practices *International Journal of Hospitality & Tourism
Administration*, Volume 20, 2019-Issue 4, lk.400-422,
<https://doi.org/10.1080/15256480.2017.1397584>
- Wilensky. H.L.(1964). The Professionalization of Everyone? *American Journal of
Sociology* Vol. 70, No. 2 (Sep.,1964) , pp. 137-158 (22 pages)
- Wine Education Institute (n.d). *What is a sommelier*; [https://edu.wine/wine
classes.php/What-is-a-sommelier](https://edu.wine/wine-classes.php/What-is-a-sommelier)
- Õunapuu, L. (2014). Kvalitatiivne ja kvantitatiivne uurimisviis sotsiaalteadustes. Tartu
Ülikool. DSpace. <https://dspace.ut.ee/handle/10062/36419>

Lisa 1 Ankeetküsitlus

Hea vastaja!

Viin läbi küsitlust, mille eesmärk on uurida sommeljee ameti professionaliseerumise vajadust, arengut ja tulevikuvõimalusi. Teie vastused aitavad paremini mõista uuritavat teemat ning koguda vajalike andmeid, et koostada oma bakalaureusetöö „Sommeljee ameti professionaliseerumine vajadus ja võimalused Eesti näitel“.

Vastajad jäävad anonüümseks, küsimuste korral, võtke ühendust e- posti teel: inga.hermanson@ut.ee

Täna vastamast !

Inga Pirk-Birk

Tartu Ülikool Pärnu kolledž

Ankeetküsitlus ettevõtetele ja tööandjatele.

1. Millises Eesti piirkonnas ettevõtte asub ? (üldinfo)
 - Harjumaa
 - Tartumaa
 - Pärnumaa
 - Ida-Virumaa
 - Muud...
2. Ettevõtte valdkond ? (üldinfo)
 - restoran või toitlustusasutus
 - maaletooja portfelli haldur
 - oman oma ettevõtet
 - muud....
3. Kas Teie ettevõttes töötab sommeljee ameti esindajaid ? (üldinfo)

Jah / ei
4. Kas olete teadlik Eesti Sommeljeede Erakoolist ? (üldinfo)

Ja/Ei
5. Mis iseloomustab professionaalset sommeljeed ? (Sokolenko et al., 2018).

Täiesti nõus/ Pigem nõus/ Nii ja naa / Pigem ei ole nõus / Ei nõustu üldse

- Tunneb erinevaid viinamarjasorte
- Teab erinevaid veinimaid
- Oskab sobitada veini ja toitu
- Omab teadmisi erinevatest alkoholsetest jookidest
- Suhtleb klientidega
- Räägib kaasa erinevatel alkoholi teemadel

6. Milliseid allpool loetletud teoreetilisi teadmisi pead oluliseks sommeljee ameti juures? (ESE, 2025+joonis 1.)

Väga oluline /Pigem oluline/ Nii ja naa/ Pigem ei ole oluline/ Pole üldse oluline

- Veinivalmistamine
- Viinamarjasordid
- Veini piirkonnad/ tähtsamad veiniaiad
- Veini / toiduga sobitamine
- Teadmised teistest alkoholsetest jookidest

7. Milliseid teadmisi peab sommeljee veel omandama ? (üldinfo)

Kindlasti/ Pigem jah / Pigem mitte/ Kindlasti mitte

- Toidu ja joogi ajalugu
- Muud alkohoolsed joogid, nende valmistamine
- Erialane keel / võõrkeel
- Avalik esinemine
- Kutsealane eetika
- Müügitöö alused
- Geograafia

8. Kuivõrd pead oluliseks eetikat, autonoomiat ja terminoloogiat sommeljee igapäeva töös ? (Hyslop - Margison, Sears, 2010).

Väga oluline/ Pigem oluline/ Mitteoluliseks /Ei pea üldse oluliseks

9. Kui palju kasutavad sommeljeed eestikeelset terminoloogiat, soovi korral lisa oma kommentaar? (Roosipõld, esitlus 2025 Veinifoorumil)

Alati / Tihti/ Vahetevahel/ Harva/ Üldse mitte

10. Millistel teemadel peaksid sommeljeed ühiskonnas sõna võtma? (Ingrassia et al., 2020)

Täiesti nõus / Pigem nõus / Nii ja naa / Pigem ei ole nõus/ Ei nõustu üldse

- Riikliku alkoholipoliitika kujundamine
- Üldine joogikultuuri teadlikkuse tõstmine ühiskonnas

11. Millega seostub sommeljee ameti elukestev õpe ? (Taylor et al., 2024)

Täiesti nõus / Pigem nõus / Nii ja naa / Pigem ei ole nõus / Ei nõustu üldse

- Osalemine erinevatel koolitustel
- Teematiliste ajakirjade / raamatute lugemine
- Erinevate ettevõtete külastamine
- Erialaspetsialistide pidev omavaheline suhtlemine
- Olema suunamudija/ bloggi pidaja

12. Millist rolli omab Eesti Sommeljeede Assotsiatsioon?

Väga oluline/ Pigem oluline/ Nii ja naa/ Mitteoluline/ Ei pea üldse oluliseks

13. Milline on Teie seisukoht Eesti Sommeljeede Assotsiatsiooni liikmeks olemise või saamise osas? (Larson, 2017)

Vaba vastuse lahter

Lisa 2 Ekspertintervjuu kava

ESA juhatus ja ESE direktor

1. Milline on sinu nägemus sommeljeest kui ametist / elukutsest? Kas see kattub tegelikult igapäeva / päris eluga? (Dewald, 2008)
2. Kuidas mõtestada lahti sommelje amet, elukutse või kutsumispõhine elustiil (elukutse) ? (Court of Master Sommeliers, 2025)
3. Millised isikuomadused on sommeljeele vajalikud ? Kirjelda
4. Kui oluliseks peate kutsestandardi loomist ? (SA Kutsekoda)
5. Millised teoreetilised teadmised on tähtsad sommeljee töös ? (joonis.1)
6. Kui oluline on sommeljee töös terminoloogia kasutamine, milline on eestikeelse terminoloogia osakaal ?
7. Millistest eetikareeglitest sommeljeed oma töös hetkel lähtuvad ? Põhjenda (Noordegraaf, 2011+joonis.1)
8. Kui oluline on sommeljeedel, ühiskonnas kaasärääkimine alkoholiteemadel, avalik esinemine, artiklite kirjutamine, podcastid, blogimine? Põhjendage. (Pursio, Kankkunen, Mikkonen, Kvist, 2024+joonis 1).
9. Kui palju on Eesti Sommeljeede Erakoolis õpilasi ?
10. Mille alusel pannakse kokku Eesti Sommeljeede Erakooli erinevate tasemete õppekavad, millest lähtuvad ? Kas õppeprogrammis käsitletakse eetika teemat, millisel määral, kui oluline see on ? Kas koolis väljastatud diplom = kutsetunnistus ? (Kutseõppeasutuste seadus, Evetts, 2012).
11. Kui palju on Eesti Sommeljee Assotsiatsiooni liikmeid, miks see on oluline sommeljeedele, mida annab ametiliitu kuulumine (Asunta , 2006, Nordegraaf 2011).
12. Soovid lisada, midagi olulist, teema kohta ?

Summary

THE NEED AND OPPORTUNITIES FOR THE PROFESSIONALISATION OF THE SOMMELIER PROFESSION ON THE EXAMPLE OF ESTONIA

Inga Pirk-Birk

The topic of the current thesis is driven by an interest in the field of sommelier. In recent years, gastronomic culture has evolved, and a good beverage has become a natural part of the dining experience. As a result, the role of sommeliers has increased in various companies and catering establishments, where they not only provide professional, high-quality service but also contribute to the development of beverage culture. At the same time, the field faces several challenges, including low wine awareness in society and limited financial resources of companies. Nevertheless, there is a clear need for professional sommeliers who can offer high-level service and contribute to the development of a conscious beverage culture in Estonia.

The profession of the sommelier has a long history and today it requires continuous learning and self-improvement. In many countries, it is possible to obtain sommelier qualifications at various levels through wine academies or specialised courses. Most of these educational programs follow recognised standards and to receive sommelier qualifications at different levels, one must pass examinations based on the system used by the Wine & Spirit Education Trust, Court of Master Sommeliers, or Association de la Sommellerie Internationale.

In Estonia, sommelier training has been offered since 2000, when the Estonian Private School for Sommeliers (ESE) was established. It is a private institution where one can receive professional sommelier training. Since the founding of ESE, 268 certified sommeliers have graduated. Although the Estonian Private School for Sommeliers has operated for 25 years, no studies have been conducted on how employers evaluate sommeliers who have completed the course and work in restaurants or manage beverage selections within companies. ESE lacks an overview of how employers assess the need for the development of a professional standard and the current curriculum, which should support the professionalisation of the sommelier profession.

The aim of this thesis is to identify the measures that support the professionalisation of the sommelier occupation in Estonia and to make recommendations to the Estonian Private School for Sommeliers and the Estonian Sommelier Association to support the professionalisation of sommelier.

The thesis consists of two parts. In the theoretical part, the author provides an overview of the main concepts of professionalism, including ethics, autonomy, professional terminology, public speaking, lifelong learning, and the role of professional associations. The development of professionalism is examined, as well as its significance in different fields. The paper analyses various opportunities for the professionalisation of sommeliers and highlights what is essential in their daily work. The empirical part gives an overview of the Estonian Private School for Sommeliers (ESE) and introduces the research method used.

The study uses a mixed-methods approach, incorporating both qualitative and quantitative research. The qualitative part focuses on gathering existing information individually, compiling expert opinions, knowledge, and experiences. Expert interviews with specialists in the field are conducted to support the survey responses and form the empirical section.

Promoting professionalism requires a multifaceted and systematic approach. The central role lies with the individual – their skills, attitudes, and readiness to adapt to a constantly changing work and living environment. As the professionalisation of traditional occupations has been studied more extensively worldwide, these research methods can be adapted for analysing the sommelier profession. Due to the intersection of beverage culture and the service sector, this is a field that invites discussion and demands focused attention. As part of the thesis, a situation analysis was conducted, enabling the formulation of an approach to address the research objectives.

The study revealed that one of the key factors in the professionalisation of sommeliers is their inclusion in societal discussions. Instead of focusing solely on limitations, raising awareness and promoting information sharing should be prioritised. The participation of professionals in shaping alcohol policy considers both societal values and the needs of the sector.

In conclusion, the study shows that the sommelier profession in Estonia is becoming increasingly conscious and professional. Its sustainable development, however, requires purposeful support through the education system, regional development, and societal recognition. Based on the data obtained, it can be concluded that being a sommelier is more than a profession – it is a vocation, a calling, and a lifestyle. Achieving professional results requires passion, dedication, and a deep interest in the world of beverage culture.

Lihtlitsents lõputöö elektroonseks avaldamiseks

Mina, Inga Pirk-Birk,

1. annan Tartu Ülikoolile tasuta loa (lihtlitsentsi) minu loodud teose „Sommeljee kui ameti professionaliseerumise vajadus ja võimalused Eesti näitel“, mille juhendaja on Anne Roosipõld, reprodutseerimiseks eesmärgiga seda säilitada, sealhulgas lisada digitaalarhiivi DSpace kuni autoriõiguse kehtivuse lõppemiseni.
2. Annan Tartu Ülikoolile loa teha punktis 1 nimetatud teos üldsusele kättesaadavaks Tartu Ülikooli veebikeskkonna, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace kaudu Creative Commons'i litsentsiga CC BY NC ND 4.0, mis lubab autorile viidates teost reprodutseerida, levitada ja üldsusele suunata ning keelab luua tuletatud teost ja kasutada teost ärieesmärgil, kuni autoriõiguse kehtivuse lõppemiseni.
3. Olen teadlik, et punktides 1 ja 2 nimetatud õigused jäävad alles ka autorile.
4. Kinnitan, et lihtlitsentsi andmisega ei riku ma teiste isikute intellektuaalomandi ega isikuandmete kaitse õigusaktidest tulenevaid õigusi.
5. Inga Pirk-Birk

18.05.2025