

Appellations (Métiers courants)

■ Sommelier / Sommelière

Définition

Conseille des clients dans leur choix de vins, effectue le service dans des conditions optimales de dégustation et établit la carte des vins et des boissons selon la législation des vins et des alcools.
Peut acheter des vins et des alcools auprès de fournisseurs (producteurs, grossistes, ...) et gérer le budget de la sommellerie.
Peut coordonner une équipe.

Accès à l'emploi métier

Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Brevet Professionnel, Bac professionnel...) en sommellerie, hôtellerie et restauration pouvant être complété par une Mention Complémentaire Sommellerie.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers.

La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais, peut être requise.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants (traditionnels, gastronomiques, ...), de bars à vins, de grandes et moyennes surfaces, en contact avec la clientèle et divers intervenants (maître d'hôtel, chef cuisinier, directeur de restaurant, chef de rayon, producteur de vins, fournisseur, ...).

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, jours fériés et en soirée.

Le port d'un uniforme peut être requis.

Activités et compétences de base

| Activités | Compétences |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">■ Elaborer la carte des vins et des boissons selon le type de cuisine, la situation géographique■ Présenter la carte des vins, conseiller les clients et prendre la commande■ Préparer le vin sélectionné (mise en température, décantation, ...), choisir la verrerie adaptée et servir le client■ Organiser la cave selon l'origine, l'âge du vin, son conditionnement et son mode de conservation (bonification, consommation immédiate, ...) | <ul style="list-style-type: none">■ Législation des vins et spiritueux■ Histoire des vignobles■ Types de cépages (ampélographie)■ Eléments de base en production culinaire■ Techniques de service des vins (décantation, aération, ...)■ Oenologie■ Principes de la relation client |

Activités et compétences de base

| Activités | Compétences |
|-----------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques de conservation des vins ■ Association mets/vins ■ Appréciation sensorielle des vins (olfactive, gustative, visuelle) |

Activités et compétences spécifiques

| Activités | Compétences |
|---|--|
| ■ Sélectionner et acheter des vins auprès de viticulteurs, grossistes, ... | <ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques de dégustation ■ Techniques commerciales ■ Utilisation de système d'information et de communication |
| ■ Suivre l'état des stocks de produits, identifier les besoins en approvisionnement et transmettre la commande à l'interlocuteur concerné | <ul style="list-style-type: none"> ■ Règles de gestion de stocks ■ Utilisation de logiciels de gestion de stocks |
| ■ Effectuer la gestion budgétaire de la cave et déterminer le prix de vente des vins | <ul style="list-style-type: none"> ■ Eléments de base en comptabilité ■ Gestion financière ■ Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...) ■ Calcul de marges |
| ■ Présenter des vins lors de visites de domaines, de caves et faire procéder à des dégustations | |
| ■ Promouvoir et vendre des vins lors de foires aux vins, d'animations commerciales | |
| ■ Coordonner l'activité d'une équipe | |
| ■ Former des employés aux techniques du métier | |

G1804 - Sommellerie

Environnements de travail

| Structures | Secteurs | Conditions |
|---|----------|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Bar à thème ■ Cave vinicole ■ Grande Surface Alimentaire -GSA- ■ Restaurant gastronomique ■ Restaurant traditionnel | | |

Mobilité professionnelle

Emplois proches

| Depuis | Vers |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations ■ Toutes les appellations | <ul style="list-style-type: none"> ■ G1801 - Café, bar brasserie ■ G1803 - Service en restauration |

Emplois envisageables si évolution

| Depuis | Vers |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations ■ Toutes les appellations ■ Toutes les appellations ■ Toutes les appellations | <ul style="list-style-type: none"> ■ A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ■ D1407 - Relation technico-commerciale ■ G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant ■ G1602 - Personnel de cuisine |