

G1804

SOMMELIER / SOMMELIÈRE

Autres emplois décrits

- Chef sommelier / sommelière
- Commis sommelier / Commise sommelière
- Sommelier-caviste / Sommelière-caviste

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

Ce 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.

Compétences

Savoir-faire

Maintenance, Réparation	Gérer une cave à vins Organiser une cave selon les caractéristiques des bouteilles
Gestion des stocks	Contrôler l'état des stocks Définir des besoins en approvisionnement
Relation client	Préparer le vin sélectionné (mise en température, décantation, ...), choisir la verrerie adaptée et servir le client
Développement commercial	Définir la tarification des produits ou des services Présenter et valoriser un produit ou un service Présenter des vins lors de visites de domaines, de caves et faire procéder à des dégustations Développer et fidéliser la relation client
Pilotage et maîtrise des coûts	Sélectionner et acheter des vins auprès de viticulteurs, grossistes, ... Assurer la gestion administrative d'une activité
Management	Animer, coordonner une équipe

Organisation

Utiliser les outils numériques

Production, Fabrication

Porter une appréciation gustative et olfactive

Faire procéder à des dégustations

Concevoir la carte des vins et des boissons selon le type de cuisine, la situation géographique

Savoir-être professionnels

Être à l'écoute, faire preuve d'empathie

Faire preuve d'autonomie

Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Association mets/vins

Oenologie

Techniques de dégustation

Logiciel de gestion de stocks

Système d'information et de communication

Comptabilité générale

Anglais niveau avancé B2

Domaines d'expertise

Législation des vins et spiritueux

Caractéristiques des vins et spiritueux

Types de cépages (ampélographie)

Techniques commerciales

Techniques de conservation des vins

Normes et procédés

Produits, outils et matières

Techniques professionnelles

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

Port de tenue professionnelle ou d'uniforme



Horaires et durée du travail

Travail en horaires décalés

Travail le week-end

Secteurs d'activité

• Hôtellerie et restauration