G1804
SOMMELIER / SOMMELIÈRE

Autres emplois décrits

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

Définition

Le Sommelier, expert en vins et spiritueux, guide les choix des clients avec passion et expertise.

- Conseille les clients sur le choix des vins et spiritueux adaptés à leurs repas
- Prépare le vin et choisit la verrerie adaptée pour servir les clients
- Gère la cave à vins, assure le stockage optimal et la conservation des bouteilles
- Collabore avec l'équipe de cuisine pour harmoniser les menus et les sélections de vins
- Forme le personnel du restaurant sur les caractéristiques des différents vins
- Peut participer à l'achat et à la sélection des vins et spiritueux pour l'établissement

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec une formation de niveau CAP à Bac+2.

Certifications et diplômes :

- BP sommelier
- Certificat de spécialisation sommellerie
- MC sommellerie

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Concevoir la carte des vins et des boissons selon le type de cuisine, la situation géographique
- Surveiller les conditions de conservation des vins
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation

Développement économique

- Préparer le vin sélectionné (mise en température, décantation, ...), choisir la verrerie adaptée et servir le client
- Renseigner les clients sur les différentes caractéristiques des vins ou des spiritueux (cépage, provenance)

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Adapter les propositions de vins aux saisons
- Participer à des évènements de dégustation de vins
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Définir des besoins en approvisionnement
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Gérer une cave à vins
- Organiser une cave selon les caractéristiques des bouteilles
- Réaliser la gestion des commandes (passation, suivi, réception)
- Analyser les caractéristiques des vins pour conseil

Développement économique

- Conseiller les clients sur les accords mets et vins
- Négocier les prix d'achat des vins avec les fournisseurs
- Promouvoir les vins locaux auprès des clients
- Analyser les tendances du marché du vin
- Intégrer des vins biologiques dans l'offre — Transition écologique
- Développer et fidéliser la relation client
- Etablir des partenariats avec des vignerons locaux et internationaux

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Sélectionner et acheter des vins auprès de viticulteurs, grossistes, ...
- Gérer la relation avec les fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Evaluer et sélectionner des fournisseurs de vins
- Evaluer l'impact environnemental de la carte des vins — Transition écologique
- Intégrer l'écoresponsabilité dans toutes les dimensions de son activité — Transition écologique
- Gérer les plaintes de manière professionnelle
- Appliquer la réglementation en matière de consommation d'alcool

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Maintenir à jour ses connaissances sur les vins nouveaux
- Assurer une communication claire et efficace avec l'équipe
- Parler une ou plusieurs langues étrangères

Management, Social, Soin

- Assurer la formation du personnel sur les vins

Savoir-être professionnels

- Etre à l'écoute, faire preuve d'empathie
- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise

- Vins et accords mets-vins
- Techniques de dégustation
- Connaissance des régions viticoles françaises
- Spécificités de stockage des vins
- Développement de menus en collaboration avec la cuisine
- Accords vins et fromages
- Vins biologiques et biodynamiques Transition écologique
- Evaluation sensorielle des vins
- Analyse des tendances du marché du vin

Normes et procédés

- Législation des vins et spiritueux
- Maintenance des équipements de cave Transition numérique
- Planification des achats de vins saisonniers

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des vins et spiritueux
- Types de cépages (ampélographie)
- Vignobles et appellations

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Techniques professionnelles

- Techniques commerciales
- Méthodes de conservation du vin
- Service de vins en restauration

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public

Types de structures

- Bar, Brasserie
- Etablissement de restauration traditionnelle

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration
- Commerce et distribution

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail