RIASEC : R

# G1806
# CHEF SOMMELIER / CHEFFE SOMMELIÈRE

## Définition

Le Chef sommelier, expert en vins et spiritueux, joue un rôle clé dans l'expérience gastronomique.

- Sélectionne et achète les vins et spiritueux pour l'établissement
- Conseille les clients sur les accords mets et vins
- Gère la cave à vins, en assurant la conservation optimale des bouteilles
- Forme le personnel à la connaissance des vins
- Organise des dégustations et des événements autour du vin
- Participe à l'élaboration des menus en collaboration avec le chef de cuisine

## Accès à l'emploi

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

**Certifications et diplômes :**

- Conseiller en sommellerie
- Certificat de spécialisation sommellerie

## Compétences

### Savoir-faire

#### Savoir-faire principaux

##### Développement économique

- Définir la tarification des produits ou des services
- Négocier les prix d'achat des vins avec les fournisseurs

##### Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Sélectionner et acheter des vins auprès de viticulteurs, grossistes, ...
- Evaluer et sélectionner des fournisseurs de vins

### Production, Construction, Qualité, Logistique

- Concevoir la carte des vins et des boissons selon le type de cuisine, la situation géographique
- Définir des besoins en approvisionnement
- Réaliser la gestion des commandes (passation, suivi, réception)
- Analyser les caractéristiques des vins pour conseil
- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

### Management, Social, Soin

- Animer, coordonner une équipe

## Savoir-faire secondaires

### Développement économique

- Adapter les offres aux tendances du marché
- Développer et fidéliser la relation client
- Organiser des événements de dégustation de vins
- Intégrer des vins biologiques dans l'offre Transition écologique
- Réaliser une veille de marché, une veille concurrentielle
- Promouvoir les vins locaux auprès des clients
- Développer des stratégies de marketing pour promouvoir les produits et les services
- Renseigner les clients sur les différentes caractéristiques des vins ou des spiritueux (cépage, provenance)
- Préparer le vin sélectionné (mise en température, décantation, ...), choisir la verrerie adaptée et servir le client
- Effectuer le service du vin
- Etablir des partenariats avec des vignerons locaux et internationaux

### Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Planifier les achats selon les événements saisonniers
- Gérer la relation avec les fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Appliquer la réglementation en matière de consommation d'alcool
- Gérer les réclamations ainsi que les litiges commerciaux
- Intégrer l'écoresponsabilité dans toutes les dimensions de son activité Transition écologique

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

### Production, Construction, Qualité, Logistique

- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Adapter les propositions de vins aux saisons
- Participer à des évènements de dégustation de vins
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Gérer une cave à vins
- Organiser une cave selon les caractéristiques des bouteilles
- Assurer la conformité sanitaire des vins stockés
- Surveiller les conditions de conservation des vins
- Superviser le service en salle lors d'événements

### Management, Social, Soin

- Organiser le travail d'une équipe
- Former le personnel à la présentation des vins
- Eduquer les clients sur l'histoire des vins

### Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Utiliser des logiciels de gestion de stock
- Innover dans les techniques de conservation des vins

### Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maintenir à jour ses connaissances sur les vins nouveaux

## Savoir-être professionnels

- Faire preuve de leadership
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de rigueur et de précision

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

# Savoirs

## Domaines d'expertise

- Vins et accords mets-vins
- Accords vins et fromages
- Vins biologiques — Transition écologique
- Vins sans sulfites — Transition écologique
- Oenologie
- Spécificités de stockage des vins
- Techniques de dégustation
- Techniques de vinification
- Evaluation sensorielle des vins

## Normes et procédés

- Carte des vins
- Législation des vins et spiritueux
- Maintenance des équipements de cave — Transition numérique

## Techniques professionnelles

- Service de vins en restauration
- Méthodes de conservation du vin
- Techniques de vente
- Communication avec les fournisseurs

## Produits, outils et matières

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

# Contextes de travail

### Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public

### Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail en horaires fractionnés
- Travail les week-ends et jours fériés

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

### Types de structures

- Etablissement de restauration traditionnelle

# Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

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