

# 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

- Assurer le respect des normes de sécurité alimentaire

## Savoir-faire secondaires

### 🗨️ Production, Construction, Qualité, Logistique

- Evaluer et sélectionner des fournisseurs de vins
- Adapter les propositions de vins aux saisons
- Participer à des événements de dégustation de vins
- Gérer une cave à vins
- Organiser une cave selon les caractéristiques des bouteilles
- 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
- 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
- Développer et fidéliser la relation client
- Etablir des partenariats avec des vignerons locaux et internationaux

Transition écologique

## 🏛️ Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

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

Transition écologique

## **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, Soins**

- Assurer la formation du personnel sur les vins

## Savoir-être professionnels

---

- Être 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

- Connaissance des 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
- Connaissance des accords vins et fromages
- Connaissance des vins biologiques et biodynamiques
- Evaluation sensorielle des vins
- Analyse des tendances du marché du vin

**Transition écologique**

**Transition écologique**

### Normes et procédés

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

**Transition numérique**

### Produits, outils et matières

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

## 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