

METIER – SOMMELIER

(Chef Sommelier – Commis Sommelier – Sommelier caviste)

Description

- 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

- 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.

Conditions

- L'activité de ce 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

- 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, ...)
- Sélectionner et acheter des vins auprès de viticulteurs, grossistes, ...
- Suivre l'état des stocks de produits, identifier les besoins en approvisionnement et transmettre la commande à l'interlocuteur concerné
- Effectuer la gestion budgétaire de la cave et déterminer le prix de vente des vins
- 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

Compétences

- Association mets/vins
- Appréciation sensorielle des vins (olfactive, gustative, visuelle)
- 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
- Techniques de conservation des vins
- Utilisation de système d'information et de communication
- Techniques de dégustation
- Techniques commerciales
- Règles de gestion de stocks
- Calcul de marges
- Gestion financière

Source : http://www.recrut.com/metier/Sommelier_3603