

❖ Appellations

- | | |
|--|---|
| ☐ Chef sommelier / sommelière | ☐ 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 sommelierie.
 Peut coordonner une équipe.

❖ Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Brevet Professionnel, Bac professionnel...) en sommelierie, hôtellerie et restauration pouvant être complété par une Mention Complémentaire Sommelierie.
 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 d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/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.

❖ Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
☐ Concevoir 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 une cave selon les caractéristiques des bouteilles	Ai Ec Re R ☐ Techniques de service des vins (décantation, aération, ...) ☐ Langue étrangère - Anglais ☐ Types de cépages (ampélographie) ☐ Histoire des vignobles ☐ Techniques de conservation des vins ☐ Appréciation sensorielle des vins

❖ Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
	☐ Association mets/vins ☐ Oenologie ☐ Principes de la relation client ☐ Législation des vins et spiritueux

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Sélectionner et acheter des vins auprès de viticulteurs, grossistes, ...	Ea	☐ Techniques de dégustation ☐ Techniques commerciales ☐ Système d'information et de communication
☐ Définir des besoins en approvisionnement ☐ Suivre l'état des stocks ☐ Établir une commande	C C C	☐ Gestion des stocks et des approvisionnements ☐ Logiciels de gestion de stocks
☐ Gérer une cave à vins ☐ Déterminer le prix de vente d'un vin	Ec Ec	☐ Comptabilité générale ☐ Calcul de marges ☐ Gestion financière ☐ Outils bureautiques
☐ Présenter des vins lors de visites de domaines, de caves et faire procéder à des dégustations	Ea	
☐ Promouvoir un produit lors d'une animation commerciale	Ec	
☐ Former du personnel à des procédures et techniques	Sr	
☐ Coordonner l'activité d'une équipe	Es	

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Bar à thème		

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Cave vinicole ☐ Grande Surface Alimentaire -GSA- ☐ Restaurant gastronomique ☐ Restaurant traditionnel		

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1804 - Sommelierie ☐ Toutes les appellations	G1801 - Café, bar brasserie ☐ Toutes les appellations
G1804 - Sommelierie ☐ Toutes les appellations	G1802 - Management du service en restauration - Maître d'hôtel sommelier / Maîtresse d'hôtel sommelière
G1804 - Sommelierie ☐ Toutes les appellations	G1803 - Service en restauration ☐ Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1804 - Sommelierie ☐ Toutes les appellations	A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ☐ Toutes les appellations
G1804 - Sommelierie ☐ Toutes les appellations	D1407 - Relation technico-commerciale ☐ Toutes les appellations
G1804 - Sommelierie ☐ Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires - Chef de rayon liquides

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1804 - Sommelierie ■ Toutes les appellations	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant ■ Toutes les appellations
G1804 - Sommelierie ■ Toutes les appellations	G1602 - Personnel de cuisine ■ Toutes les appellations