

## Appellations

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Chef sommelier / sommelière           | <input type="checkbox"/> Sommelier / Sommelière                 |
| <input type="checkbox"/> Commis sommelier / Commise sommelière | <input type="checkbox"/> 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

- ☐ 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

### Savoirs

- |   |  |
|---|--|
| Ai<br>Ec<br>Re<br>R   | <input type="checkbox"/> Techniques de service des vins (décantation, aération, ...) |
|   | <input type="checkbox"/> Langue étrangère - Anglais                                  |
|   | <input type="checkbox"/> Types de cépages (ampélographie)                            |
|   | <input type="checkbox"/> Histoire des vignobles                                      |
|   | <input type="checkbox"/> Techniques de conservation des vins                         |
|   | <input type="checkbox"/> Appréciation sensorielle des vins                           |
|   | <input type="checkbox"/> Association mets/vins                                       |
|   | <input type="checkbox"/> Oenologie   |
|   | <input type="checkbox"/> Principes de la relation client                             |
| <input type="checkbox"/> Législation des vins et spiritueux |  |

## Compétences spécifiques

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

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Bar à thème <input type="checkbox"/> Cave vinicole <input type="checkbox"/> Grande Surface Alimentaire -GSA- <input type="checkbox"/> Restaurant gastronomique <input type="checkbox"/> Restaurant traditionnel		

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

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

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>G1804 - Sommelierie</b> ■ Toutes les appellations	<b>A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées</b> — Toutes les appellations
<b>G1804 - Sommelierie</b> ■ Toutes les appellations	<b>D1407 - Relation technico-commerciale</b> — Toutes les appellations
<b>G1804 - Sommelierie</b> ■ Toutes les appellations	<b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b> — Chef de rayon liquides
<b>G1804 - Sommelierie</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant</b> — Toutes les appellations
<b>G1804 - Sommelierie</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> — Toutes les appellations