

G1804

SOMMELLERIE

Autres emplois décrits

- Chef sommelier / sommelière
- Commis sommelier / Commise sommelière
- Sommelier / 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 sommellerie.
- Peut coordonner une équipe.

Accès à l'emploi

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.

Compétences

Savoir-faire

Conception	<p>Porter une appréciation gustative et olfactive</p> <p>Concevoir la carte des vins et des boissons selon le type de cuisine, la situation géographique</p>
Maintenance, Réparation	<p>Gérer une cave à vins</p> <p>Organiser une cave selon les caractéristiques des bouteilles</p>
Gestion des stocks	<p>Contrôler l'état des stocks</p> <p>Définir des besoins en approvisionnement</p>
Relation client	<p>Préparer le vin sélectionné (mise en température, décantation, ...), choisir la verrerie adaptée et servir le client</p>
Développement commercial	<p>Définir la tarification des produits ou des services</p> <p>Présenter et valoriser un produit ou un service</p> <p>Présenter des vins lors de visites de domaines, de caves et faire procéder à des dégustations</p> <p>Développer et fidéliser la relation client</p>

Recherche, Innovation	Faire procéder à des dégustations
Gestion administrative	Assurer la gestion administrative d'une activité
Pilotage et maîtrise des coûts	Sélectionner et acheter des vins auprès de viticulteurs, grossistes, ...
Management	Animer, coordonner une équipe
Organisation	Utiliser les outils bureautiques



Savoir-être professionnels

Être à l'écoute, faire preuve d'empathie
Faire preuve d'autonomie
Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise	<p>Association mets/vins</p> <p>Oenologie</p> <p>Techniques de dégustation</p> <p>Logiciel de gestion de stocks</p> <p>Système d'information et de communication</p> <p>Comptabilité générale</p> <p>Anglais B2 minimum</p>
Normes et procédés	Législation des vins et spiritueux
Produits, outils et matières	Caractéristiques des vins et spiritueux Types de cépages (ampélographie)
Techniques professionnelles	Techniques commerciales Techniques de conservation des vins

Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
	Horaires et durée du travail	Travail en horaires décalés Travail le week-end

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration
-