

SOMMELIER



Métier et métiers associés	Sommelier
Département	Service – Salle, service banquets
Correspondance fiche ROME	G1804
Catégorie de fonction (Classification des fonctions CP 302)	Catégorie 6-210
Description	Sous la supervision du Maître d'hôtel, le sommelier conseille les clients sur le choix des vins qui peuvent accompagner les mets choisis. Il fait des suggestions de vins et renseigne les clients sur la provenance, la composition et la saveur des vins. Le sommelier assure le service du vin et est responsable de tenir l'inventaire des vins et boissons alcoolisées et non alcoolisées.
Tâches	<p><u>Gestion des stocks et du vin</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conseille lors de l'achat des vins en concertation avec le maître d'hôtel <input type="checkbox"/> Contrôle les commandes et livraisons <input type="checkbox"/> Assure le stockage et surveille les conditions de conservation <input type="checkbox"/> Donne des instructions de travail au commis <p><u>Vente des vins</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conseille les clients dans le choix des vins en concordance avec les mets et stimule la vente <input type="checkbox"/> Fournit des explications concernant l'origine, l'année de production, le goût, le cépage, etc. <p><u>Service</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Prend les commandes de boissons, fait le service des boissons à table <input type="checkbox"/> Organise des dégustations de vins <input type="checkbox"/> Est attentif en permanence aux souhaits du client <input type="checkbox"/> Participe au service en salle durant le service <input type="checkbox"/> Assure l'ordre et la netteté du matériel de travail <input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement
Compétences/connaissances	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Connaissance approfondie des techniques de salle <input type="checkbox"/> Connaissance approfondie des règles de service et de préséance <input type="checkbox"/> Connaissance des produits de la carte, des techniques culinaires <input type="checkbox"/> Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) <input type="checkbox"/> Compétences managériales <input type="checkbox"/> Connaissance courante des langues (néerlandais, anglais) <input type="checkbox"/> Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable <input type="checkbox"/> Allure, distinction et maîtrise parfaite des codes de la relation avec les clients

	<input type="checkbox"/> Bonne mémoire <input type="checkbox"/> Bon odorat et bon développement du goût et expert en dégustation <input type="checkbox"/> Curiosité, culture <input type="checkbox"/> Courtoisie, discrétion <input type="checkbox"/> Capacité à prendre des décisions <input type="checkbox"/> Flexible vis-à-vis des horaires <input type="checkbox"/> Travail en équipe
Diplôme/Formation attendue	L'accès à la position de sommelier est lié à une formation hôtelière et presque toujours à une expérience. Les filières de formation possibles sont : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Les études secondaires en section hôtellerie assortie d'un nombre d'années d'expérience et de formations complémentaires en œnologie <input type="checkbox"/> L'enseignement de niveau supérieur : bachelier en gestion hôtelière <input type="checkbox"/> Une 7^e année professionnelle en restauration-œnologie-sommellerie <input type="checkbox"/> Les centres professionnels : perfectionnement dans l'horeca
Environnement de travail	Restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie
Conditions de travail	Service coupé ou service direct Horaires variables Week-end et jours fériés Station debout prolongée Port de charges Uniforme ou tenue vestimentaire réglementé(e)
Conditions salariales	<input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 1.938,95 € Brut (38h/semaine)
Evolution possible	C'est un métier qu'on exerce pendant dix à quinze ans et puis certains se dirigent vers les métiers annexes comme : vente de vins, enseignement, journalisme gastronomique, consultance... Les concours et voyages sont un moyen d'évolution et découverte.