

SOMMELIER

Appellations principales : Chef sommelier – Commis sommelier – Sommelier.

Appellations spécifiques : Gérant de bar à vins. Maître d'hôtel sommelier – Sommelier-caviste – Sommelier d'étage.

Fiche n°16

Fonction : Service en salle
Groupe sectoriel : Hébergement/Restauration
Région Bretagne

Définition

Conseille les clients sur le choix des vins, prend les commandes et assure le service. Participe à l'élaboration de la carte des vins, à l'achat des vins et à la promotion des ventes. Met en place la cave du jour et peut être chargé de l'approvisionnement de la cave et de sa gestion. Selon son niveau de responsabilité, peut participer au recrutement et à la formation du personnel en sommellerie.

Conditions générales d'exercice

L'emploi/métier s'exerce principalement dans les grands et moyens restaurants. L'activité s'effectue en relation permanente avec la clientèle. Elle implique une station debout prolongée et de fréquentes allées et venues et quelques manutentions. Le rythme journalier se caractérise par l'alternance de périodes d'activité soutenue (« coup de feu ») et de périodes de moindre activité. Les dimanches et jours fériés sont ouvrés. Souvent, la rémunération est constituée par la répartition du « service » avec l'assurance d'un minimum garanti et associée parfois à des avantages en nature (repas, logement...). Les contacts avec les fournisseurs peuvent entraîner des déplacements occasionnels. L'emploi/métier nécessite de veiller à l'application de la réglementation des débits de boissons. Le port d'une tenue professionnelle est réglementé par l'établissement.

Formation et expérience

Cet emploi/métier est généralement accessible après une spécialisation liée à une expérience en service de restaurant. Des formations spécifiques de niveaux V, IV et III (CAP, BEP restaurant, BTH, Bac professionnel), complétées par la mention complémentaire de sommelier ou une formation spécialisée en sommellerie permettent l'accès direct.

COMPETENCES COMMUNES

Compétences techniques de base :

- Conseiller le client en fonction des mets choisis, présenter les produits (vins et spiritueux) et susciter la vente.
- Effectuer le service des vins et des alcools en salle.
- Ranger et classer les vins et alcools.
- Elaborer la carte des vins et des alcools.
- Participer à la sélection des produits et à l'achat auprès des négociants.

Compétences associées :

- Comprendre et se faire comprendre dans une langue étrangère (l'anglais en particulier).
- Connaître les habitudes de consommation des différents types de clientèle.
- Informer la clientèle sur l'environnement touristique local et régional.

Capacités liées à l'emploi :

L'emploi requiert d'être capable de :

- Etre à l'écoute de la clientèle et disponible.
- Anticiper les goûts des clients et les conseiller avec diplomatie.
- Faire preuve d'habileté gestuelle.
- Organiser son travail avec rigueur.

SPECIFICITES

Activités spécifiques :

Activités exercées :

- Approvisionnement et gestion de la cave.
- Conservation des vins.
- Choix et achat des vins.

Responsabilités exercées :

- Recrutement et/ou participation au recrutement de personnel.
- Formation du personnel.

Lieu d'exercice de l'activité :

- Restauration commerciale.
- Restauration gastronomique.
- Bar à vins, cave à vins.
- Restauration mobile (bateau...)

Exigences

- Adaptabilité
- Prestance
- Courtoisie
- Respect des règles d'hygiène
- Entretien et actualisation de ses connaissances viticoles.
- Développement de ses sens olfactif et gustatif.

Conditions de travail :

- Travail de nuit possible.
- Travail possible le dimanche et les jours fériés.
- Déplacements.

Fiche n°16 bis

Emploi/métier concerné : Sommelier

Fonction : Service en salle de restaurant

Cadre réglementaire régissant la profession :

Convention collective applicable : Convention collective nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants, avril 97.

Organisation de la profession au plan régional :

Les principales organisations d'employeurs :

- **Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière**
- **Confédération Française des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers, Discothèques.**

La Fédération de l'Industrie Hôtelière de Bretagne est composée de 6 syndicats hôteliers bretons : l'Hôtellerie du Finistère, la Fédération Départementale de l'Industrie Hôtelière des Côtes d'Armor, le Syndicat de l'Hôtellerie de la Côte d'Emeraude, la Chambre Syndicale de l'Industrie Hôtelière d'Ille-et-Vilaine, le Syndicat Patronal de l'Hôtellerie du Morbihan et la Maison de l'Hôtellerie.

Définition de l'emploi/ métier : cf fiche n°16

Compétences et qualifications requises pour exercer l'emploi/métier : cf fiche n°16

Etat des lieux de la profession et perspectives d'évolution

Situation actuelle du marché du travail :

Principaux employeurs : Etablissements de restauration commerciale (du type gastronomique surtout), cave à vins...

Offre/Demande d'emploi : D>O

Nombre de professionnels en exercice : ?

Entraves à l'exercice et au développement de la profession :

- Coût salarial très élevé. Peu d'établissements en Bretagne peuvent s'offrir les services d'un sommelier.

Opportunités de développement :

Les besoins en sommeliers devraient rester stables. Les débouchés demeurent restreints car il existe peu d'employeurs potentiels. Il y a davantage d'opportunités dans le secteur de la grande distribution.

Compétences requises et évolution :

Capacités techniques de base exigées :

- Conseil au client, promotion et vente des produits.
- Service des vins et des alcools.
- Elaboration de la carte des vins.
- Approvisionnement et gestion de la cave.

Capacités associées :

- Pratique d'une langue étrangère (l'anglais de préférence).
- Connaissance des différents types de clientèle et de leurs habitudes, de l'environnement touristique local et régional.
- Connaissances culinaires.

Savoir-être et autres qualités requises : capacités d'écoute, d'anticipation et d'adaptation, disponibilité, diplomatie, habileté gestuelle, sens de l'organisation, prestance et courtoisie.
Autres exigences : entretien de ses connaissances vinicoles, respect des règles d'hygiène et développement de ses sens olfactif et gustatif.

Evolution :

- Une plus grande technicité sera exigée de même que la pratique d'une ou plusieurs langues étrangères.

Evolution des qualifications exigées :

Cet emploi/métier devrait rester accessible avec des formations spécifiques en restauration de niveaux V, IV et III et une spécialisation en sommellerie.

Emergence de nouveaux métiers (ou de nouvelles pratiques professionnelles) :

/