

### 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 sommellerie.  
 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 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.

### 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.

### Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Elaborer la carte des vins et des boissons selon le type de cuisine, la situation géographique <input type="checkbox"/> Présenter la carte des vins, conseiller les clients et prendre la commande <input type="checkbox"/> Préparer le vin sélectionné (mise en température, décantation, ...), choisir la verrerie adaptée et servir le client <input type="checkbox"/> Organiser la cave selon l'origine, l'âge du vin, son conditionnement et son mode de conservation (bonification, consommation immédiate, ...)	Ai Ec Re R	<input type="checkbox"/> Législation des vins et spiritueux <input type="checkbox"/> Histoire des vignobles <input type="checkbox"/> Types de cépages (ampélographie) <input type="checkbox"/> Eléments de base en production culinaire <input type="checkbox"/> Techniques de service des vins (décantation, aération, ...) <input type="checkbox"/> Oenologie <input type="checkbox"/> Principes de la relation client <input type="checkbox"/> Techniques de conservation des vins <input type="checkbox"/> Association mets/vins

## Activités et compétences de base

Activités	Compétences
	<input type="checkbox"/> Appréciation sensorielle des vins (olfactive, gustative, visuelle)

## Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<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"/> Utilisation de système d'information et de communication
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks de produits, identifier les besoins en approvisionnement et transmettre la commande à l'interlocuteur concerné	C	<input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Effectuer la gestion budgétaire de la cave et déterminer le prix de vente des vins	Ec	<input type="checkbox"/> Eléments de base en comptabilité <input type="checkbox"/> Gestion financière <input type="checkbox"/> Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...) <input type="checkbox"/> Calcul de marges
<input type="checkbox"/> Présenter des vins lors de visites de domaines, de caves et faire procéder à des dégustations	Ea	
<input type="checkbox"/> Promouvoir et vendre des vins lors de foires aux vins, d'animations commerciales	Ec	
<input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe	E	
<input type="checkbox"/> Former des employés aux techniques du métier	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