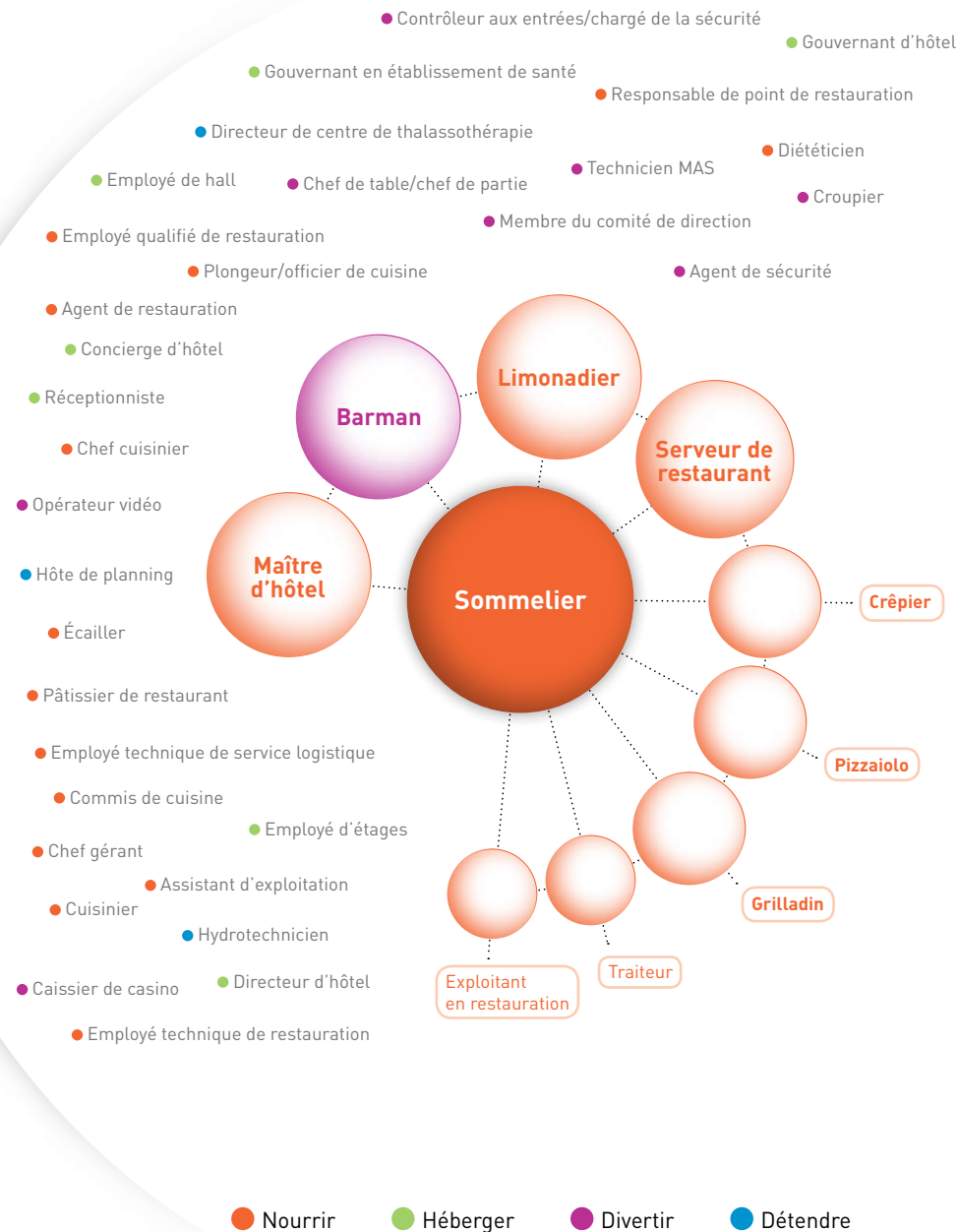


## CARTOGRAPHIE

« Si j'étais amené à ne plus exercer le métier de sommelier, dans quel(s) autre(s) métier(s) du secteur pourrais-je réinvestir mes compétences ? »

La représentation ci-dessous répond à cette question. Plus la taille d'une bulle métier se rapproche de celle du métier d'origine, plus le nombre de compétences communes est important. Plus la taille d'une bulle métier est petite, plus il y aura de compétences à acquérir pour pouvoir exercer ce métier.



Aujourd'hui, des milliers de personnes exercent le métier de sommelier en France.



**fafih**  
OPCA  
Hôtellerie  
Restauration  
Loisirs

**L'Observatoire** »  
de l'Hôtellerie et la Restauration

**OPCA Fafih**  
Observatoire de l'Hôtellerie et de la Restauration  
3, rue de la Ville l'Évêque  
75008 Paris  
observatoire@fafih.com

[www.fafih.com](http://www.fafih.com)  
[www.metiers-hotel-resto.fr](http://www.metiers-hotel-resto.fr)



LES MÉTIERS  
DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION  
ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



## SOMMELIER H/F

Approvisionner et gérer la cave.

Analyser les ventes pour procéder aux réapprovisionnements.

Conseiller le client sur le choix du vin.

Effectuer le service des boissons.

Adopter en toutes circonstances un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise.

Contribuer par son professionnalisme à la fidélisation et au développement de la clientèle.

**fafih**  
OPCA  
Hôtellerie  
Restauration  
Loisirs

**L'Observatoire** »  
de l'Hôtellerie et la Restauration



## SOMMELIER H/F

### Fonctions principales

- Approvisionnement et gestion d'une cave
- Service des boissons
- Conseil spécialisé en œnologie/vente

### Certifications principales

- CQP Serveur de restauration option sommellerie
- BP Restauration
- MC Sommellerie

### Accès

- L'accès direct est possible mais une expérience en salle est généralement appréciée.

### Conditions d'exercice

- Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité.

### Parcours professionnels

#### Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- **En exerçant le même métier :**  
la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :**  
postes d'encadrement par exemple, notamment en salle.
- **En exerçant le même métier mais dans un contexte différent :**  
restauration fluviale, bar à vins,...
- **À l'extérieur du secteur en changeant de métier :**  
les savoir-faire et compétences développés par le sommelier peuvent être réinvestis, notamment dans le domaine commercial.



## ACTIVITÉS PRINCIPALES

Le métier de sommelier s'organise autour de trois grandes fonctions :

### Approvisionnement et gestion d'une cave

- Réaliser un inventaire, choisir les boissons à acheter
- Préparer des commandes
- Réceptionner et contrôler des livraisons
- Gérer un stock
- Concevoir une carte des boissons et l'actualiser régulièrement
- Organiser la cave en prévision des rotations à effectuer
- Analyser les ventes pour procéder aux réapprovisionnements
- Mettre en place une cave du jour

### Commercialisation et conseil

- Analyser les demandes de la clientèle, présenter verbalement les produits
- Proposer des choix en fonction des mets consommés
- Réaliser des actions de promotion sur certains produits
- Conseiller la hiérarchie pour développer une politique commerciale adaptée à la clientèle pour ce qui concerne les boissons

### Service

- Prendre des commandes
- Effectuer le service des boissons en respectant les standards de l'établissement
- Réaliser les opérations de fin de service, rangements, préparation pour le prochain service,...
- Transmettre des informations aux autres membres de l'équipe de service en salle pour facturation

## CAPACITÉS PRINCIPALES

Pour exercer au mieux son métier, le sommelier doit posséder les capacités suivantes :

### Capacités relationnelles et comportementales

- Adapter son rôle de conseiller en fonction du besoin et de la demande implicite ou explicite
- Animer son restaurant et contribuer à la qualité de l'accueil
- Intégrer dans son comportement la culture de l'établissement
- Échanger avec le client dans une langue étrangère
- Faire partager ses connaissances dans le domaine de l'œnologie et découvrir de nouveaux vins
- Transmettre ses connaissances au personnel de salle»

### Capacités techniques et fonctionnelles

- Effectuer des achats dans le cadre d'une politique d'établissement
- Adapter son offre à la diversité de la clientèle
- Développer ses facultés organoleptiques
- Maîtriser les combinaisons de saveurs
- Intervenir au bon moment dans l'enchaînement des activités de service en salle
- Adapter son rythme de travail à la variabilité des flux et aux horaires
- Transmettre les informations nécessaires à la gestion du service de salle
- Argumenter des propositions pour adapter l'offre au besoin de la clientèle
- Mettre en valeur le patrimoine viticole local

