

SOMMELIER SOMMELIÈRE

**SUBLIMER LES METS PAR
UN ACCORD PARFAIT AVEC LES VINS**



SON MÉTIER

Responsable de sa cave, le sommelier ou la sommelière sélectionne les crus et compose la carte des vins. Celle-ci est le fruit des goûts de la clientèle, des impératifs financiers du restaurant, de la cote des bouteilles... et de la mode !

Au fin palais et nez subtil, la profession est incontournable de l'univers des grandes tables. Incollable sur la carte, il faut l'être aussi sur les qualités de chacun des crus, leur millésime et leur provenance. On parlera de leur robe, couleur, odeur... Le sommelier ou la sommelière interprète les vins auprès des clients et trouve avec eux le cru idéal, pour une dégustation en harmonie avec le plat choisi. Il ou elle passe de table en table, avec élégance et discrétion.

OÙ ET COMMENT ?

Ce métier s'exerce le plus souvent dans les restaurants gastronomiques, en France ou à l'étranger mais aussi dans les bars à vins ou des magasins alimentaires de luxe.

En contact permanent avec la clientèle, ce travail nécessite des allers-retours permanents de la cave à la salle. Le service est généralement soumis à des horaires lourds et décalés y compris le dimanche et les jours fériés.

Des déplacements sont également nécessaires pour rendre visite aux fournisseurs.

SES QUALITÉS

Le sommelier ou la sommelière, à la présentation irréprochable, doit faire preuve d'une certaine résistance physique. Curiosité, passion et excellente mémoire sont nécessaires pour exercer ce métier. La maîtrise de langues étrangères est un atout. Enfin, il faut se tenir au courant des évolutions culinaires et des nouveaux vins pour élaborer la carte des vins.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

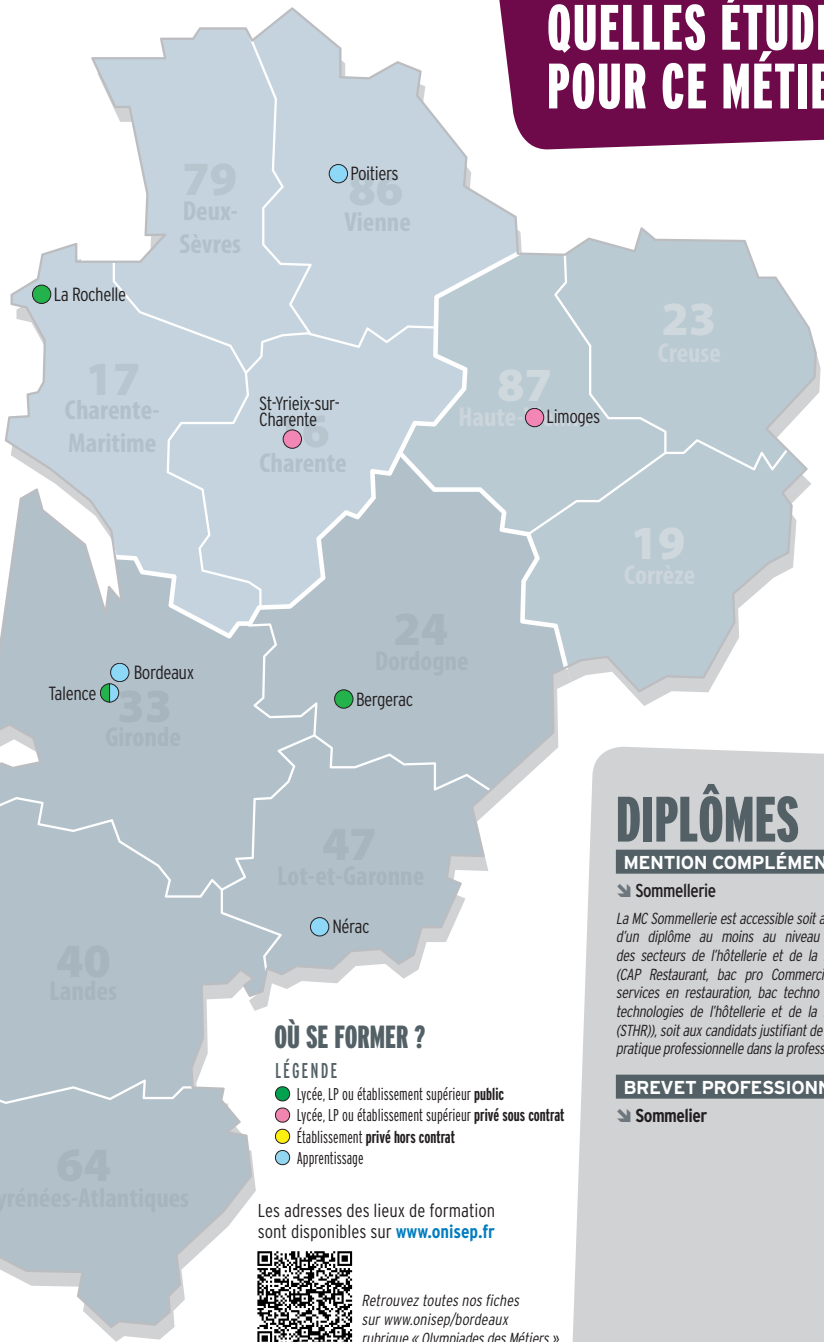
Des places sont offertes aux jeunes diplômés. Mais selon la profession, il faut presque dix ans d'expérience pour exercer réellement le métier ! De commis, commise à sommelier, sommelière puis chef, cheffe, il est possible ensuite de s'orienter vers la représentation ou l'expertise en vins.

Salaire de début : 1 500 € brut par mois.

Andy
Sommelier

« J'ai eu la chance d'être formé par un chef sommelier qui m'a transmis sa passion pour les vins. On se perfectionne avec l'expérience et la curiosité. Proposer et servir des vins de qualité font partie de mes missions. La rigueur et le sens du contact sont des qualités indispensables dans ce métier. »

QUELLES ÉTUDES POUR CE MÉTIER ?



OÙ SE FORMER ?

LÉGENDE

- Lycée, LP ou établissement supérieur public
- Lycée, LP ou établissement supérieur privé sous contrat
- Établissement privé hors contrat
- Apprentissage

Les adresses des lieux de formation sont disponibles sur www.onisep.fr



Retrouvez toutes nos fiches sur www.onisep/bordeaux rubrique « Olympiades des Métiers »

DIPLÔMES

MENTION COMPLÉMENTAIRE

↳ Somellerie

La MC Somellerie est accessible soit aux titulaires d'un diplôme au moins au niveau V relevant des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration (CAP Restaurant, bac pro Commercialisation et services en restauration, bac techno Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)), soit aux candidats justifiant de trois ans de pratique professionnelle dans la profession.

BREVET PROFESSIONNEL

↳ Sommelier