RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Sommelier / Sommelière

Spécialiste de l'art de servir et de déguster le vin, le sommelier ou la sommelière a le palais fin, l'odorat subtil et le don de faire partager ses coups de cœur aux clients du restaurant qui l'emploie. Il ou elle navigue entre la gestion de la cave et le restaurant.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1867 €**

Statuts : **Statut artisan, Statut salarié**

Secteur professionnel : Hôtellerie - restauration

Centres d'intérêt : J'ai le sens du contact, J'aime cuisiner



© Alain Potignon/Onisep

Le métier

Choix et service

Le sommelier ou la sommelière est l'expert/e des vins d'un restaurant de qualité (du bistrot chic au restaurant étoilé). Il ou elle est incollable sur les qualités et les caractéristiques de chaque cru, le millésime, la provenance et l'harmonie par rapport au plat choisi, etc. Pour aider les clients dans leur choix, il ou elle décode leurs goûts et leur budget afin de proposer le verre ou la bouteille idéale. Après avoir pris la commande, le sommelier ou la sommelière présente la bouteille aux clients, l'ouvre devant eux, fait décanter le vin (séparation du dépôt du vin du vin lui-même) si besoin, le fait goûter avant de le servir en apportant toutes informations utiles sur son identité. Le sommelier ou la sommelière propose également eaux minérales, apéritifs et digestifs.

Offre variée

En lien avec les vignerons, le sommelier ou la sommelière achète les vins qui composeront une carte variée, en accord avec les menus proposés, les goûts et les moyens financiers de la clientèle du restaurant notamment.

Cave organisée

Le sommelier ou la sommelière gère la cave du restaurant. Il ou elle assure la réception des commandes, la vérification des livraisons, l'embouteillage, le décapsulage, le rangement, et la surveillance des vins. Il faut ensuite calculer les recettes quotidiennes et vérifier les stocks au jour le jour. Responsable d'un budget qui se chiffre parfois en centaines de milliers d'euros, il ou elle n'a pas droit à l'erreur !

Compétences requises

Les sens en éveil

Avec curiosité et passion, le sommelier ou la sommelière est toujours à l'affût de nouveaux crus, de nouvelles tendances qu'il ou elle intègre à sa carte. Bien sûr, il faut être doté/e d'un fin palais et d'un nez subtil. En plus de ses nombreuses heures de service en salle, il faut aussit trouver le temps d'adapter ses propositions aux évolutions du menu du restaurant, en communiquant régulièrement avec le chef ou la cheffe sur le contenu de chaque plat.

Une force de proposition

Excellente présentation, amabilité et patience, le sommelier ou la sommelière incarne l'image de marque de l'établissement qui l'emploie. Il ou elle doit être attentif/ve aux souhaits des clients et faire preuve d'imagination et de souplesse. Alliant assurance, tact et humilité, il ou elle propose, sans jamais imposer, et manifeste un certain sens commercial, vis-à-vis des clients comme des fournisseurs.

La connaissance des vins

Adresse, rapidité, bonne mémoire (une carte des vins peut compter une centaine de références !), et une certaine résistance physique et nerveuse sont nécessaires dans cette profession où amour du vin ne rime pas avec grande consommation ! Par ailleurs, la maîtrise des langues étrangères constitue un atout important dans les établissement accueillant une clientèle étrangère.

Où l'exercer ?

Au rythme des clients

En contact permanent avec la clientèle dont il ou elle remplit régulièrement le verre au cours du repas, le sommelier ou la sommelière ne cesse d'aller et venir entre la cave et la salle. Son rythme quotidien est irrégulier, alternant " coups de feu " (activités intenses) et périodes plus calmes. Il ou elle peut aussi effectuer des déplacements dans les vignobles pour rendre visite à ses fournisseurs ou découvrir de nouveaux crus.

Des horaires parfois lourds

Employé/e d'un restaurant, le sommelier ou la sommelière est généralement soumis à des horaires lourds et décalés, y compris les week-ends et jours fériés. Selon la taille et la catégorie du restaurant qui l'emploie, il ou elle dépend du chef sommelier / cheffe sommelière ou exerce sous l'autorité du maître / maîtresse d'hôtel, voire du directeur/trice de restaurant.

Une forte responsabilité

Outre sa cave qui peut receler de véritables trésors aux prix exorbitants, le sommelier ou la sommelière est également responsable d'une bonne partie de la note finale des clients. Son travail a un impact direct sur le chiffre d'affaires du restaurant. D'ailleurs, certains chefs sommeliers peuvent avoir un intéressement en fonction des ventes générées.

Les études

Après la 3e

1 an pour préparer le CS sommellerie après le CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ou le bac professionnel commercialisation et services en restauration.

2 ans pour préparer le BP sommelier après un CAP.

bac ou équivalent

→ BP sommelier

bac + 1

→ CS sommellerie

bac + 2

→ BTS management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration

→ Conseiller en sommellerie

Emploi et secteur

Dans un restaurant de qualité

Le sommelier ou la sommelière exerce le plus souvent dans les restaurants gastronomiques, en France ou à l'étranger (après une première expérience dans un grand restaurant) car les sommeliers français ont très bonne réputation. La France compte plusieurs centaines de restaurants étoilés mais de plus en plus d'établissements plus modestes, en quête d'un service de qualité, ont aussi recours à leurs compétences. La demande en sommeliers expérimentés est donc forte.

Dans un bar à vins ou un magasin

Le sommelier ou la sommelière peut également exercer dans les caves, les bars à vins, les magasins alimentaires de luxe, voire dans la grande distribution afin d'assurer le conseil aux clients. Le sommelier ou la sommelière expérimenté/e peut s'orienter vers la représentation ou l'expertise en vins.

Une profession hiérarchisée

On compte près de 3 000 sommeliers formés. L'obtention du titre de sommelier/ère n'est qu'une étape, dans un secteur où l'on apprend sans cesse. Selon les professionnels, il ne faut pas moins de 10 ans d'expérience pour acquérir le métier ! L'évolution se fait en travaillant dans des restaurants de plus en plus prestigieux et en passant par les étapes suivantes : commis/e de salle, commis/e sommelier ou chef de rang sommelier/ère, sommelier /ère puis chef sommelier. / cheffe sommelière

Secteur

Hôtellerie - Restauration

Salaire du débutant *

À partir de 1867 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

Site d'information sur les métiers et les formations du secteur hôtellerie-restauration.

Site de l'Union de la sommellerie française. Informations sur le métier

Informations sur les formations, l'emploi, les métiers et salaires, offres d'emplois...

Librairie



PARCOURS

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Paru le 12/12/2022
Broché • 12,00 €
PDF • 8,00 €



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'hôtellerie et des restaurations

Paru le 27/07/2021
Broché • 4,90 €
PDF • 0,00 €

Centres d'intérêt

J'ai le sens du contact →

J'aime cuisiner →

Autres métiers à découvrir

Employé de restaurant (restauration

Directeur de restaurant

collective)

Manager opérationnel en restauration rapide

Employé polyvalent en restauration rapide

Commis de cuisine