

DESCRIPTIF TECHNIQUE

MÉTIER N°N4 SOMMELLERIE

Soumis par :

Thomas VIVANT Expert WorldSkills France

© WorldSkills France (WSFR) se réserve tous les droits relatifs aux documents rédigés pour ou au nom de WSFR et comprenant leur traduction et leur envoi par voie électronique.
Ce matériel peut être reproduit à des fins professionnelles et pédagogiques non commerciales, à la condition que le logo de WorldSkills France et la déclaration concernant les droits d'auteur restent en place.

SOMMAIRE

1.	NOM ET DESCRIPTION DU METIER	3
2.	CONNAISSANCES ET PORTEE DU TRAVAIL.....	3
3.	LE SUJET D'EPREUVE.....	4
4.	NOTATION.....	4
5.	EXIGENCES DE SECURITE LIEES AU METIER	5
6.	EQUIPEMENTS ET MATERIAUX	5

1. NOM ET DESCRIPTION DU METIER

1.1 Le nom du métier est **SOMMELLERIE**

1.2 Description du métier :

Le sommelier est la personne, dans un restaurant gastronomique ou non, qui est en charge de la sélection, du stockage, du conseil, de la vente et du service à la clientèle du vin et des autres boissons.

Le métier exige une connaissance approfondie du vin et des autres boissons (chaudes et froides), de leurs origines, de leur caractéristiques, de leur élaboration et de leurs conditions de consommation.

Membre de la brigade de restaurant, le sommelier est en contact avec les clients pour les conseiller dans le choix des boissons accompagnant les mets : il lui sera important d'avoir une maîtrise des règles du service et de la préparation des boissons à la table des clients ainsi que de pouvoir s'exprimer en langue étrangère (anglais prioritairement), le cas échéant.

1.3 Documents complémentaires

Le descriptif technique ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement des Olympiades des Métiers.

2. CONNAISSANCES ET PORTEE DU TRAVAIL

Le Concours est une démonstration et une évaluation des compétences associées avec le métier en question. Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques, pouvant faire appel à des connaissances théoriques et/ou à des compétences professionnelles et techniques.

2.1 Compétences spécifiques

Le métier de Sommelier exige des connaissances approfondies des caractéristiques de l'ensemble des boissons pouvant être dans un établissement de restauration ainsi que de la gastronomie en général.

2.2 Connaissances théoriques

Les connaissances théoriques sont requises et pourront être seront testées dans les domaines liés :

- Au terroir et à la géologie
- À l'agriculture, l'œnologie et l'élaboration des boissons
- À la géographie vinicole et la cult
- À la législation
- Au service
- Au conseil à la clientèle
- À la valorisation des produits
- À la gestion d'entreprise
- La culture du vin et gastronomique
- À la communication en langue française et étrangère (anglais)

La connaissance de la législation, des règles et règlements pourra être testée.

2.3 Travaux pratiques

- Valorisation et commercialisation des vins et autres boissons
- Évaluation qualitative des produits
- Sélection des vins et autres boissons, réception et stockage des livraisons de vins et autres boissons
- Préparation, conditionnement et service des vins et autres boissons
- Sélection, préparation, mise en place et entretien des matériels, locaux et accessoires.

3. LE SUJET D'ÉPREUVE

3.1 Format / structure du sujet d'épreuve

Le sujet de l'épreuve nationale, incluant un descriptif sommaire de chacun des ateliers (et/ou mise en situation) sera communiqué aux candidats un mois environ avant le début des Finales Nationales. L'attention des candidats est attirée sur le fait que certaines épreuves « découverte » pourront être organisées afin d'évaluer leur réactivité face à une situation professionnelle inattendue.

3.2 Distribution/circulation du sujet d'épreuve

Le sujet de l'épreuve nationale, incluant un descriptif sommaire de chacun des ateliers (et/ou mise en situation) sera communiqué aux candidats un mois environ avant le début des Finales Nationales. L'attention des candidats est attirée sur le fait que certaines épreuves « découverte » pourront être organisées afin d'évaluer leur réactivité face à une situation professionnelle inattendue.

4. NOTATION

4.1 Critères d'évaluation

Barème de notation détaillé. Attribution des points par critères.

Le tableau ci-dessous vous permettra de présenter la répartition des points. Le total se fera toujours sur 100.

SECTION	CRITERE	NOTE		
		Subjectif (si applicable)	Objectif	Total
A	Analyse sensorielle	oui	oui	15
B	Service des Vins	non	oui	20
C	Préparation du service	non	oui	20
D	Service des autres boissons	non	oui	5
E	Commercialisation relation avec les clients et/ou les fournisseurs	oui	oui	20
F	Connaissances professionnelles	non	oui	10
G	Service des mets et accords entre les mets et les vins	oui	oui	10
Total =				100

4.2 Spécification d'évaluation du métier

Les épreuves proposées aux candidats devront être réalisées en un temps défini et précisé sur les sujets. Tout dépassement de temps sera sanctionné lors de la notation.

Pour les épreuves à notation objective, un seul jury pourra être présent ; pour les notations subjectives, le jury sera constitué, d'au moins, 2 personnes.

Certaines épreuves pourront être réalisées en parallèle selon un planning défini avec présence d'une d'isolement afin d'éviter tout contact avec les candidats entre eux.

5. EXIGENCES DE SECURITE LIEES AU METIER

Les mesures de sécurité et d'hygiène seront celles couramment respectées dans le métier de sommelier (et conformes à la législation en vigueur) et selon un principe simple : présence éventuelle du client.

6. EQUIPEMENTS ET MATERIAUX

6.1 Liste d'infrastructure

La liste des infrastructures reprend tous les équipements, matériaux et installations mis à disposition des compétiteurs sur les espaces de concours.

6.2 Matériaux, équipements et outils que les compétiteurs apporteront dans leur caisse à outils

Liteau, essuie verres, tablier d'office, sommelier, tenue professionnelle complète de sommelier (selon les usages de la profession, avec anonymat total), petit matériel (stylo, etc....).

Tout autre matériel (verre, carafe, bougeoir...) pourra être apporté par le candidat, sous sa propre responsabilité et pourra éventuellement être utilisé par celui-ci, après validation et accord du jury.

Certaines épreuves nécessiteront l'apport et la fourniture intégrale de matériel spécifique et/ou matière d'œuvre par chaque candidat selon des normes et cahiers des charges précisés dans le sujet communiqué aux candidats avant les Finales Nationales

6.3 Matériaux et équipements interdits sur l'espace de concours

Les téléphones portables, smartphones, tablettes... seront à remettre au président du jury lors de l'appel en début de demi-journée d'épreuves et seront restitués, à chaque candidat, à la fin de chaque groupe d'ateliers et lorsque l'ensemble des candidats aura terminé les épreuves. Le jury pourra, le cas échéant, refuser tout outils, matériels et/ou produits risquant de fausser la sincérité des épreuves, l'équité de la compétition et/ou la justesse des résultats.