

Descriptif Technique

# MÉTIER N°44

# 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.



RÉGION  
**NORMANDIE**

## SOMMAIRE

|  |          |
|--|----------|
| <b>1. NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER .....</b>         | <b>3</b> |
| <b>2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL .....</b>   | <b>3</b> |
| <b>3. LE SUJET D'ÉPREUVE .....</b>                   | <b>4</b> |
| <b>4. NOTATION.....</b>                              | <b>4</b> |
| <b>5. EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER.....</b> | <b>5</b> |
| <b>6. ÉQUIPEMENTS ET MATERIAUX.....</b>              | <b>5</b> |

# 1. NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER

**Le nom du métier est *SOMMELLERIE***

## **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 leurs 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.

## **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 PORTÉE 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.

## **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.

## **Connaissances théoriques**

**Les connaissances théoriques sont requises mais ne seront pas testées à proprement parler :**

Les connaissances théoriques sont requises et pourront être 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 des règles et règlements ne sera pas testée.**

### **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**

### **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.

### **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**

### **Critères d'évaluation**

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

### **Spécification d'évaluation du métier**

Pour information, le « Jugement » est une notation subjective qui fait appel à l'appréciation des membres du jury (exemple : esthétique, finition ...). Les notes « Objectives » correspondent à des critères mesurables (exemple : dimensions, tâche réalisée ou non ...).

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'un isolement afin d'éviter tout contact avec les candidats entre eux.

## **5. EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER**

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. ÉQUIPEMENTS ET MATERIAUX**

### **Liste d'infrastructures**

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

### **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

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du Module 1 et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.

### **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.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du Module 1 et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.