



MÉTIER N4

SOMMELLERIE

SOMMELLERIE

« **SUBLIMER LES PLATS PAR UN ACCORD PARFAIT AVEC LES VINS** »

AUTRES APPELLATIONS MÉTIER: \$

PROFIL*: Entreprenant, Pratique, Social

*selon l'activité « Réfléchir à ses centres d'intérêts »
Quiz figurant dans le kit pédagogique WSFR

#PALAIS #TENDANCE

#CONSEIL #ANGLOPHONE

#MÉMOIRE

LIEN ONISEP

PLUS D'INFOS

EN IMAGES

AUTRES MÉTIERS À DÉCOUVRIR



EN COMPÉTITION

Service en restauration, Cuisine



HORS COMPÉTITION

Management du Service en restauration, Fermentation de boissons alcoolisées, Assistance de direction d'hôtel-restaurant

www.worldskills-france.org

SOMMELLERIE, C'EST QUOI ?

Expert-e dans l'art de servir et de déguster le vin (et toutes les boissons alcoolisées ou non), le ou la sommelier-ière a le palais fin, l'odorat subtil et le don de faire partager ses coups de cœur aux client-e-s du restaurant dans lequel il ou elle travaille. Le ou la sommelier-ière navigue entre la cave qu'il ou elle gère et la salle du restaurant. Il ou elle 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 (chaudes et froides).

Incollable sur la carte, il faut l'être aussi sur les qualités de chacun des crus, leur millésime et leur provenance... Le ou la sommelier-ière doit également maîtriser les règles du service et de la préparation des boissons à la table des clients, avec élégance et discrétion.

COMMENT M'Y PRÉPARER ?

Il existe principalement 2 diplômes pour se former en sommellerie : un Certificat de Spécialisation (**CS**) et un Brevet Professionnel (**BP**). Ils se préparent après au moins le **CAP** commercialisation et services en hôtel café-restaurant.

QUELQUES EXEMPLES DE FORMATIONS

APRÈS LA 3 ^È	CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
NIVEAU BAC	BP Sommellerie / BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
CERTIFICATIONS TITRES PROFESSIONNELS	CQP Serveur en restauration (option sommellerie)

BP : Brevet Professionnel - **CQP** : Certificat de Qualification Professionnelle

ET APRÈS ?



OÙ ? Restaurant gastronomique, restauration fluviale, bar à vins ou cave, magasin (alimentation de luxe ou grande distribution). En France ou à l'étranger.



ÉVOLUTION L'obtention du titre de sommelier-ière n'est qu'une étape dans un secteur où l'on apprend sans cesse. Selon les professionnel-le-s, il ne faut pas moins de 10 ans d'expérience pour acquérir le métier ! L'évolution se fait souvent en travaillant dans des restaurants de plus en plus prestigieux et en passant par les étapes suivantes : commis-e de salle, commis-e sommelier-ière ou chef-fe de rang sommelier-ière, sommelier-ière puis chef-fe sommelier-ière. Le ou la sommelier-ière peut aussi choisir de se mettre à son compte.



SALAIRE BRUT INDICATIF* de 1750€ à 2690€

*selon expérience et secteur géographique – Source: Data Emploi / INSEE 2019

PAROLE DE CHAMPIONNE

MÉTIER N4

SOMMELLERIE

SOMMELLERIE

QU'EST-CE QUI T'A DONNÉ ENVIE DE T'ORIENTER VERS CE MÉTIER ?

J'ai découvert le métier de sommelière d'abord grâce à un professeur lors de mon bac, puis à travers diverses rencontres professionnelles qui ont renforcé mon envie d'en apprendre davantage et de me lancer dans cette voie.

LESQUELLES DE TES QUALITÉS TE SERVENT DANS TON MÉTIER ?

En tant que sommelière, la curiosité est essentielle pour enrichir constamment mes connaissances et découvrir de nouvelles saveurs. Le sens du contact me permet de créer une relation privilégiée avec les clients et de leur offrir une expérience unique. Enfin, la générosité est au cœur du métier, car partager ma passion et transmettre mon savoir font toute la richesse de cette profession.

Y A-T-IL DES ASPECTS DE TON MÉTIER QUE TU TROUVES PARFOIS DIFFICILES ?

Les aspects les plus exigeants du métier de sommelier sont les horaires parfois contraignants, la nécessité d'être toujours sérieux et sûr de soi face aux clients, ainsi que la remise en question constante pour affiner ses connaissances et rester à la hauteur des attentes.

QU'EST-CE QUE T'A APPORTÉ L'AVENTURE WORLDSKILLS ?

L'aventure WorldSkills m'a appris à relever le défi de tenir sur plusieurs jours avec rigueur et endurance. Elle m'a aussi permis de faire des rencontres enrichissantes et de partager un véritable esprit d'équipe pour représenter un groupe uni vers un objectif commun.

L'ÉPREUVE EN QUELQUES MOTS

Les compétiteurs et compétitrices sont mis en situation dans un environnement de type restaurant gastronomique. Ils doivent réaliser une dégustation à l'aveugle, assurer le service de différents vins et spiritueux, recommander des accords plats et vins... Il faut démontrer sa connaissance des différents vins et boissons, les valoriser et les vendre, tout en donnant des informations liées au terroir, aux méthodes de culture, à la législation, à la gastronomie et à l'œnologie. L'évaluation porte notamment sur la préparation et le service des vins et des boissons, la relation avec les clients, l'accord entre la cuisine et les vins et la réactivité face à une situation inattendue.



JULIE PIQUERAS

Médaille de Bronze à 22 ans
Compétition Nationale
WorldSkills Lyon 2023

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« Se faire plaisir et donner du plaisir, c'est vraiment le plus important. »