

SOMMELIER·ÈRE

Sélectionner et servir les grands crus.

SON MÉTIER

Avoir le palais fin, l'odorat subtil, partager son amour du bon vin et mettre son talent au service des gourmets : voilà ce qui compte en sommellerie. « Robe rubis », « nez de gibier », « cuisse légère » : ce pro ne manque pas d'images pour qualifier le vin. Et s'il-elle vit dans le monde raffiné des grands restaurants, il-elle garde toujours un pied dans un vignoble pour y sélectionner les crus auprès des viticulteurs. Avoir une excellente présentation, savoir transmettre sa connaissance des vins, gérer les stocks et en assurer la bonne conservation sont ses missions essentielles. Sa cave peut comporter jusqu'à 50 000 bouteilles. En étroite collaboration avec le chef de cuisine, il-elle élabore une carte variée pour sublimer les plats et conseille autant qu'il-elle sert les clients.

OÙ ET COMMENT ?

En salle, il faut manipuler tire-bouchon, bouteilles, carafes et verres ballon avec élégance et discrétion. Le plus souvent, la profession s'exerce dans des restaurants gastronomiques en France ou à l'étranger, mais aussi dans les bars à vin ou les magasins alimentaires de luxe. Très recherchés pour son expertise, ce pro du secteur de la restauration peut travailler les week-ends et les jours fériés.

SES QUALITÉS

La curiosité, l'excellente mémoire et une certaine résistance physique sont des qualités importantes. La maîtrise des langues étrangères est aussi un véritable atout.

LA PAROLE À

BENOIT – SOMMELIER EN HÔTEL 5 ÉTOILES

« Je suis passé par plusieurs palaces à l'étranger avant de revenir en France et aujourd'hui, à 38 ans, je gère une cave composée de 430 références, soit 10 000 bouteilles. Pour renouveler ma carte des vins, je m'entoure d'un réseau de vigneron·nes d'excellence et je suis l'évolution des vins de garde en les goûtant régulièrement. Pour faire mes choix, je tiens compte de trois critères : la carte du restaurant, les tendances du moment et le budget à tenir. Avoir le sens du contact est primordial car on incarne l'image de marque du restaurant. »

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

Les besoins en recrutement restent importants en France comme à l'étranger : le vin et le savoir-faire français sont appréciés !

Salaire brut du débutant : 1 646 € par mois.

DIPLÔMES EN BRETAGNE

CAP

- Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

BAC PROFESSIONNEL

- Commercialisation et services en restauration

BTS

- Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration

MENTION COMPLÉMENTAIRE

- Sommellerie

▪ SOMMELIER·ÈRE



<https://oniseptv.onisep.fr/onv/les-metiers-animes-sommelier-sommeliere>

▪ MC SOMMELLERIE



<https://oniseptv.onisep.fr/onv/mention-complementaire-sommellerie>