

Mention Complémentaire

Sommellerie

OBJECTIFS

Formation de professionnels de la restauration et de la commercialisation des boissons, capables de promouvoir et d'effectuer le service des boissons, de gérer la cave et élaborer la carte des vins. La finalité est l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.

NIVEAU REQUIS

Titulaire d'un diplôme de la restauration du niveau 3 minimum.

CONTRAT / DURÉE / STATUT

Contrat de 12 mois avec le statut de salarié.

ALTERNANCE CENTRE DE FORMATION / ENTREPRISE

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA.
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés).



ÉVALUATION

Inscription aux diplômes de l'Éducation Nationale.

Évaluation en contrôle en cours de formation ou en ponctuel (en conformité avec le référentiel du diplôme).

Tests de positionnement à la demande de l'entreprise.

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

- Pratique professionnelle : analyse sensorielle, commercialisation, service
- Langue vivante : Anglais
- Technologie professionnelle
- Œnologie
- Législation des boissons
- Gestion appliquée



PRÉSENTATION

Le sommelier répartit son travail entre la cave et la salle de restaurant.

- Il choisit les vins et les commande. Il peut dans ce but être amené à se déplacer pour visiter des vignobles et rencontrer les producteurs. Il fonde ses choix en tenant compte des plats présentés sur la carte du restaurant (avec lesquels les vins doivent parfaitement se marier), mais aussi du budget du restaurant et des tendances du moment.
- Il gère les stocks : il réceptionne les caisses de vin, vérifie leur qualité, s'assure que la cave est toujours bien approvisionnée. Il calcule également les recettes.
- Il veille à la bonne tenue de la cave, s'assure que le vin est conservé dans de bonnes conditions.
- Il suit l'évolution des vins de garde en les goûtant régulièrement, afin que les vins âgés de cinq ou dix ans aient bien vieilli lorsqu'il les propose aux clients.
- En salle, il conseille la clientèle sur le choix d'une bouteille.
- Il surveille ou effectue lui-même le service, vérifie que la bouteille est à la bonne température et la fait décanter en carafe si nécessaire.

Le sommelier travaille souvent seul, sous l'autorité du maître d'hôtel ou du directeur du restaurant.

QUALITÉS INDISPENSABLES

Le sommelier doit connaître parfaitement ses vins, afin de répondre à toutes les questions de la clientèle : millésimes, cépages, appellations, accords entre mets et vins n'ont pas de secrets pour lui. La maîtrise de l'anglais est également utile. Un palais fin et un bon odorat sont nécessaires pour apprécier pleinement les arômes des grands crus.

Par ailleurs, le sens du contact est essentiel à ce métier. Avec les clients, il doit être courtois et attentif, car il incarne l'image de marque du restaurant. Pédagogue, il est clair et précis dans ses conseils, suggère sans jamais imposer.

Il travaille également en partenariat avec le chef de cuisine, afin de trouver avec lui les meilleurs accords pour ses plats.



POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restaurant

