orientation
.ch

Sommelier BF
Sommelière BF

Restauration, hôtellerie | Alimentation

En tant que sommelière ou sommelier, vous êtes spécialiste du vin. Vous travaillez dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie, de la viticulture et du commerce du vin. Vous conseillez la clientèle sur l'offre de vins et d'autres boissons alcoolisées, ainsi que sur les accords mets-vins. Vous élaborez la carte des vins, leur achat et la gestion de la cave.

Tâches

Conseil et service

- Accueillir les clients et les mettre à l'aise
- Conseiller les clients sur le choix des vins ou des spiritueux en tenant compte de la gamme de prix et des besoins des clients
- Proposer aux clients les meilleurs accords mets-vins
- Servir le vin aux clients en respectant les règles de la profession: ouverture de la bouteille, décantage, présentation du vin et commentaires, dégustation, service au verre

Gestion et commerce

- Définir la carte des vins en fonction de l'offre gastronomique d'un établissement
- Planifier l'achat des boissons en analysant la rentabilité
- Acheter des vins après les avoir dégustés chez des producteurs, des négociants en vins ou des représentants, y compris à l'étranger
- Organiser le stockage et la conservation des vins, contrôler la température de la cave et l'humidité
- Gérer les stocks: comptabilité, inventaire, renouvellement des stocks
- Calculer le prix de vente des vins et des autres boissons alcoolisées

Marketing

- Identifier les tendances dans l'hôtellerie et la gastronomie et développer des stratégies d'assortiment en tenant compte des différentes méthodes de production
- Planifier et mettre en œuvre des mesures de promotion commerciale et de vente en fonction des différents groupes de clients

- Planifier et mettre en œuvre des mesures en matière de sécurité d'exploitation, de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement sur la base des prescriptions légales
- Organiser des dégustations et des ventes de vins, par exemple à la demande d'une entreprise
- Assurer la communication avec le personnel de l'entreprise, tels que les fournisseurs ou les clients

Environnement de travail

En tant que sommelière ou sommelier, . vous vous rendez parfois au domicile de la clientèle, par exemple pour offrir des conseils. Vous visitez des domaines viticoles, des marchés ou des ventes aux enchères de vins fins, et pouvez donc vous rendre à l'étranger. En général, vous travaillez debout et, surtout dans la restauration, selon des horaires irréguliers, donc également le soir, le week-end et les jours fériés. Vous devez parfois vous exprimer dans une langue étrangère. La maîtrise de plusieurs langues, en particulier les langues nationales et l'anglais, est donc importante.

Vous trouvez des emplois dans des restaurants, des établissements de luxe, des bateaux de croisière et des cavistes, ainsi que dans les rayons vins des grands magasins ou des petites boutiques spécialisées. . Vous pouvez également vous installer à votre compte, en ouvrant par exemple votre propre commerce de vins.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Facilité de contact
- Goût et odorat développés
- Présentation soignée
- Sens commercial
- Sens de l'accueil
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Disposition à de fréquents déplacements
- Aptitude à négocier

Intérêts

- Utiliser les langues
- Avoir des contacts avec d'autres personnes
- Transmettre des connaissances

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi.

Offre d'études	Durée	Conditions d'admission

Tout afficher
https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128380

- 1,5 an

Les conditions d'admission à l'examen figurent dans le **règlement** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3213).

Titre obtenu

- Brevet fédéral de sommelière ou de sommelier

Formations continues

Cours

- Cours d'**Hotel & Gastro formation** (https://hotelgastro.ch/fr/)

Haute école

- Bachelor of Science en **Hospitality Management** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/hospitality-management)

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession
Responsable de la restauration BF
https://orientation.ch/fr/professions/responsable-de-la-restauration-bf

Profession
Chef-fe d'exploitation caviste BF
https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-dexploitation-caviste-bf

Profession
Responsable du secteur hôtelier-intendance BF
https://orientation.ch/fr/professions/responsable-du-secteur-hotelier-intendance-bf

Autre information

Numéro Swissdoc

0.220.44.0

Liens utiles

Association suisse des sommeliers professionnels (ASSP) (https://assp-sr.ch/)

Hotel & Gastro formation (https://www.hotelgastro.ch/fr/home)
Organisation du monde de travail: formation dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78045?lang=fr)