Sommelier BF
Sommelière BF

Description

Le sommelier ou la sommelière sont des spécialistes des vins. Dans le cadre d'un restaurant ou d'un commerce, ils conseillent la clientèle sur l'offre de vins et de boissons alcoolisées ainsi que sur les accords mets et vins. Ils sont responsables de la conception de la carte des vins, de l'achat de ceux-ci ainsi que de la gestion de la cave. Ils déterminent également la gamme des spiritueux.

Leurs principales activités consistent à:

Conseil et service

- accueillir les clients et les mettre à l'aise;
- conseiller les clients sur le choix des vins et des spiritueux en respectant la catégorie de prix qui leur convient;
- proposer aux clients les meilleurs accords mets et 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, etc.;

Gestion et marketing

- définir l'offre globale de vins dans le cadre du concept gastronomique d'un établissement;
- planifier l'achat des vins en analysant la rentabilité;
- acheter les vins après les avoir dégustés auprès de producteurs, de marchands de vin ou de représentants, y compris à l'étranger;
- organiser le stockage et la conservation des vins: température de la cave, humidité, etc.;
- gérer le stock: comptabilité, inventaire, gestion de la rotation des bouteilles, etc.;
- calculer le prix de vente des vins;
- identifier les tendances dans l'industrie hôtelière et la gastronomie et développer des concepts pour l'assortiment des vins en prenant en considération les différentes méthodes de production: biologique, intégrée ou traditionnelle;
- programmer des mesures de prospection commerciale et de communication en relation avec les clients et les mettre en œuvre;
- planifier des mesures en matière de sécurité d'exploitation, de sécurité du travail, de protection de la santé et de l'environnement sur la base de prescriptions légales et les mettre en œuvre;
- organiser des dégustations et ventes de vins, par exemple à la demande d'une entreprise;
- élaborer la communication avec toutes les parties prenantes de l'entreprise: clients, collaborateurs, partenaires, fournisseurs, etc.

Environnement de travail

Les sommeliers sont en contact permanent avec la clientèle. Celle-ci étant parfois étrangère, il est bon de maîtriser plusieurs langues et au minimum l'anglais. Ces professionnels ont également des contacts avec des fournisseurs du monde entier. Ils travaillent la plupart du temps debout et, dans le cadre d'un restaurant, leurs horaires sont irréguliers et ils sont ainsi amenés à travailler également le soir, le week-end et les jours fériés.

Formation

La formation de sommelier ou de sommelière s'acquiert à temps partiel ou en emploi.

Lieux

- Genève ;
- Nyon/VD;
- Bellinzone/TI (enseignement en italien).

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/ecole.

Durée

- 1,5 an en emploi.

Conditions d'admission à l'examen

- certificat fédéral de capacité (CFC), diplôme d'une école supérieure ou d'une haute école spécialisée dans le domaine de la gastronomie, de l'hôtellerie, de la viticulture ou de la vente ou titre équivalent;
- au moins 3 ans de pratique professionnelle dans le domaine de la restauration, de la production ou de la vente de vin.

Titre obtenu

- brevet fédéral de sommelier ou de sommelière.

Contenu

- Module 1: viticulture, vinification et œnologie;
- Module 2: connaissance des vins du monde;
- Module 3: service, conseil, accords mets et vins, vente;
- Module 4: économie d'entreprise.

© SDBB | CSFO - orientation.ch - 19.05.2024

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Goût et odorat développés
- Hygiène et propreté
- Sens de l'accueil
- Présentation soignée
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Sens commercial
- Facilité de contact

Perspectives professionnelles

Les sommeliers travaillent dans le domaine de la haute gastronomie, dans des hôtels de luxe, sur des bateaux de croisière ou dans des bars à vin. Ils peuvent aussi exercer leurs activités dans des commerces spécialisés ou dans le secteur vins d'un grand magasin. Ils ont la possibilité de devenir conseillers en vin et se déplacent alors parfois au domicile du client. Ils peuvent également ouvrir leur propre commerce de vins.

Perfectionnement

Les sommeliers peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours et séminaires organisés par les écoles et les associations professionnelles;
- brevet fédéral de responsable du secteur hôtelier-intendance, de chef-fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration, de responsable de la restauration ou de gouvernant-e de maison;
- diplôme fédéral de chef-fe de la restauration collective, de chef-fe du secteur hôtelier-intendance ou de dirigeant-e en facility management et maintenance;
- diplôme d'hôtelier-restaurateur/hôtelière-restauratrice ES ou de responsable d'exploitation en facility management ES;
- Bachelor of Science HES en hôtellerie et professions de l'accueil;
- etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Barman/Barmaid
- Cafetier-restaurateur et hôtelier/Cafetière-restauratrice et hôtelière
- Hôtelier-restaurateur ES/Hôtelière-restauratrice ES
- Responsable de la restauration BF/Responsable de la restauration BF
- Responsable du secteur hôtelier-intendance BF/Responsable du secteur hôtelier-intendance BF
- Technicien vitivinicole ES/Technicienne vitivinicole ES

Adresses

Association suisse des sommeliers professionnels (ASSP)
Dünnistrasse 44
8962 Bergdietikon
Tél.: +41 79 137 23 39
https://assp-sr.ch/

Changins
Ecole du vin
Route de Duillier 50
Case postale 1148
1260 Nyon 1
Tél.: 022 363 40 50
https://www.changins.ch

Ecole hôtelière de Genève
Avenue de la Paix 12
1202 Genève
Tél.: 022 919 24 24
https://www.ehg.ch

Hotel & Gastro formation
Siège romand
Avenue Général-Guisan 48a
1009 Pully
Tél.: 021 804 85 30
https://www.hotelgastro.ch/fr