



MAISON FAMILIALE RURALE DES BARONNIES

CFA Régional des MFR – Antenne de Buis-les-Baronnies

Ecole des métiers de la restauration et du service

« Contribuez au goût de l'excellence »

Sommelier (H/F)

Ses responsabilités principales :

- Le sommelier est en charge de la cave du restaurant : il choisit les vins, les achète auprès des viticulteurs et élabore une carte variée et originale pour accompagner la cuisine de l'établissement ; il est également en charge des liqueurs et des alcools. Il gère la cave en veillant aux stocks et à la bonne conservation des bouteilles, il se tient au courant des derniers crus et recherche en permanence des vins de qualité.
- En salle, le sommelier est présent lors du service pour conseiller la clientèle et effectuer le service des vins à table, en respectant les règles très précises de la profession : ouverture, décantage, présentation du vin et commentaires, dégustation, puis service au verre.
- Il connaît la carte des mets et il travaille en étroite collaboration avec le Chef de cuisine.

Son métier :

Souvent seul employé en charge de la gestion de la cave et de la vente des vins dans un restaurant. Il joue le rôle du commis et du Chef Sommelier.

Ses qualités principales :

- Un goût et un odorat subtil sont les premières qualités à posséder pour développer des aptitudes à la connaissance des vins et un discernement de qualité.
- Curiosité et ouverture d'esprit sont nécessaires pour suivre les évolutions de la cuisine de l'établissement, et découvrir de nouvelles tendances au-delà des «grands classiques».
- Pédagogie : le sommelier doit avoir le goût de partager ses connaissances.
- Bon négociateur : pour assurer la rentabilité de sa cave, le sommelier doit veiller à obtenir les meilleurs prix auprès de ses fournisseurs.
- Bonne mémoire : le sommelier doit avoir en mémoire tous les vins de sa carte, parfois plusieurs centaines.
- Indépendant et autonome tout en étant à l'écoute du chef de cuisine et de son supérieur en salle.
- La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères (au moins l'anglais) est recommandée pour conseiller la clientèle étrangère

Principaux diplômes et niveaux de formation :

- Le diplôme de base est le **CAP CSHCR (commercialisation et service en Hôtel, café restaurant)**
- Complété d'une MC Sommellerie et BP sommelier.

Place du 19 mars 1962 - 26170 BUIS LES BARONNIES

Tél 04.75.28.62.18

secretariat@mfr-desbaronnies.net

www.mfr-desbaronnies.fr



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

