



Fiche métier : **SOMMELIER**

Département : Service – Salle, service banquets

Correspondance fiche ROME : G1804

Catégorie de fonction (CP 302) :

Catégorie Catégorie 6 – 210

Responsable hiérarchique :

Description du poste

Sous la supervision du Maître d'hôtel, le sommelier conseille les clients sur le choix des vins qui peuvent accompagner les mets choisis. Il fait des suggestions de vins et renseigne les clients sur la provenance, la composition et la saveur des vins. Le sommelier assure le service du vin et est responsable de tenir l'inventaire des vins et boissons alcoolisées et non alcoolisées..

Tâches principales

Gestion des stocks et du vin

- Conseille lors de l'achat des vins en concertation avec le maître d'hôtel
- Contrôle les commandes et livraisons
- Assure le stockage et surveille les conditions de conservation
- Donne des instructions de travail au commis

Vente des vins

- Conseille les clients dans le choix des vins en concordance avec les mets et stimule la vente
- Fournit des explications concernant l'origine, l'année de production, le goût, le cépage, etc.

Service

- Prend les commandes de boissons, fait le service des boissons à table
- Organise des dégustations de vins
- Est attentif en permanence aux souhaits du client
- Participe au service en salle durant le service
- Assure l'ordre et la netteté du matériel de travail
- Respecte les engagements envers l'environnement

Compétences & connaissances

- Connaissance approfondie des techniques de salle
- Connaissance approfondie des règles de service et de préséance
- Connaissance des produits de la carte, des techniques culinaires
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Compétences managériales
- Connaissance courante des langues (néerlandais, anglais)

Diplômes & formations

L'accès à la position de sommelier est lié à une formation hôtelière et presque toujours à une expérience. Les filières de formation possibles sont:

- Les études secondaires en section hôtellerie assorties d'un nombre d'années d'expérience et de formations complémentaires en œnologie
- L'enseignement de niveau supérieur : bachelier en gestion hôtelière
- Une 7e année professionnelle en restauration-œnologie-sommellerie
- Les centres professionnels : perfectionnement dans l'horeca

- Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable
- Allure, distinction et maîtrise parfaite des codes de la relation avec les clients
- Bonne mémoire
- Bon odorat et bon développement du goût et expert en dégustation
- Curiosité, culture
- Courtoisie, discrétion
- Capacité à prendre des décisions
- Flexible vis-à-vis des horaires
- Travail en équipe

Environnement de travail

Restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie

Conditions de travail

- Service coupé ou service direct
- Horaires variables
- Week-end et jours fériés
- Station debout prolongée
- Port de charges
- Uniforme ou tenue vestimentaire réglementé(e)

Mise à jour : 01-2026

Conditions salariales

- Salaire mensuel minimum : 2.853,95€ brut (38h/semaine)

Possibilités d'évolution

C'est un métier qu'on exerce pendant dix à quinze ans et puis certains se dirigent vers les métiers annexes comme : vente de vins, enseignement, journalisme gastronomique, consultance... Les concours et voyages sont un moyen d'évolution et découverte.