



FICHES MÉTIERS

Sommelier(ère)

CPNE*HER*
Commission Paritaire Nationale de l'Emploi des Hôtels - Cafés - Restaurants

BRANCHE DES HÔTELS, CAFÉS,
RESTAURANTS (HCR)

IDCC 1979



Métier stable



Édition
2025

AKTO



Informations générales

Finalité / description du métier :

En tant qu'expert en vins et spiritueux de l'établissement, le sommelier gère sa cave.

Il est chargé de concevoir une carte des vins adaptée à l'établissement en s'accordant avec les plats de la carte. Le sommelier conseille et sert les clients en salle. Il gère également les commandes et les stocks de boissons pour l'établissement.

Il est généralement rattaché hiérarchiquement au responsable de salle.



Branche :

Hôtels, cafés, restaurants (HCR)



Autres appellations :

- Chef sommelier
- Sommelier-caviste

Activités

- Approvisionner et gérer la cave de l'établissement
- Conseiller le client en salle
- Servir des boissons au client en salle

Compétences associées aux activités

Approvisionner et gérer la cave de l'établissement

- Concevoir une carte des vins adaptée aux plats proposés par l'établissement en l'actualisant et en collaborant avec les équipes en cuisine
- S'assurer du stockage et de la bonne conservation des bouteilles de la cave pour garantir leur conservation
- Gérer les stocks et les approvisionnements en vins et spiritueux en réalisant des inventaires réguliers
- Gérer les achats de vins et spiritueux en maîtrisant le budget dédié à la sommellerie
- Participer à la sélection des vins et spiritueux auprès des fournisseurs, notamment auprès des vignobles, afin de proposer une offre innovante et adaptée à l'image de l'établissement
- Réaliser des dégustations de vins pour découvrir de nouveaux produits
- Réceptionner et contrôler la conformité des produits lors des livraisons
- Former les équipes du restaurant sur les principales caractéristiques des vins
- Contribuer au développement de la politique commerciale de l'établissement vis-à-vis des boissons en conseillant la direction

Conseiller le client en salle

- Conseiller le client sur le choix des vins et spiritueux en adaptant la proposition au repas et plats choisis par le client ainsi qu'à leurs goûts / préférences
- Analyser la demande du client et leur présenter de manière claire les produits
- Veiller à la satisfaction des clients et tenir compte de leurs demandes spécifiques durant le service
- Participer à la commercialisation de l'offre du restaurant auprès des clients en proposant une offre complémentaire adaptée aux plats choisis afin de susciter la consommation

Servir des boissons au clients en salle

- Prendre des commandes de vins et spiritueux auprès des clients
- Préparer le vin choisi en adaptant la verrerie
- Servir des boissons au client selon les standards de l'établissement et en respectant les conditions optimales de service des boissons choisies
- Remettre en état et ranger la salle à l'issue du service pour préparer le prochain service
- Communiquer avec les équipes de la salle et transmettre les informations pour la facturation

Domaines de compétences

Savoirs / Connaissances

- Techniques de service
- Bases des accords mets et boissons, connaissance des vins et spiritueux
- Techniques de stockage et de conservation des vins et spiritueux
- Techniques de dégustation
- Connaissance des régions viticoles, cépages, production, techniques de fermentation
- Législation des vins et spiritueux
- Normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (dont HACCP)
- Règles de santé et sécurité au travail (gestes et postures)
- Techniques de vente et de conseil
- Procédures de prise de commande
- Organisation du travail en salle et coordination avec la cuisine
- Outils numériques (logiciels de commande, encaissement)
- Techniques de communication orales, écrites et numériques
- Vocabulaire professionnelle en restauration
- Principes et bonnes pratiques de l'éco-responsabilité en salle

Savoir-faire / Compétences opérationnelles

- Accueil et conseil des clients
- Prise de commandes
- Mise en place du matériel avant le service
- Analyse des ventes
- Communication professionnelle avec les clients, l'équipe de cuisine et la salle
- Gestion des aléas, réclamations et remarques des clients
- Formation des équipes sur les produits
- Sélection de produits et gestion des achats
- Contrôle et information sur l'état des stocks
- Conception d'une carte des vins
- Gestion d'une cave à vin
- Préparation du vin
- Présentation des produits aux clients

Savoir-être / Compétences comportementales

- Art du service et sens de la relation client
- Rigueur, précision dans les gestes, sens du détail
- Politesse, diplomatie, discrétion et courtoisie
- Connaissance des producteurs et recherche de nouveaux produits
- Organisation du travail
- Rigueur, précision dans les gestes, sens du détail
- Autonomie
- Respect et adaptabilité au rythme de travail attendu lors des services (« coup de feu »)
- Travail en équipe
- Écoute et respect des consignes

Contexte professionnel / conditions d'exercice

- Port d'une tenue professionnelle
- Station debout prolongée
- Travail en journée, soirée, week-end et jours fériés en fonction des établissements ; horaires pouvant être fractionnés
- Garantir le respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire et de sécurité des biens et des personnes
- Interactions quotidiennes avec les membres l'équipe en salle, les autres personnels de l'établissement (direction, équipes en cuisine...), les clients, producteurs et fournisseurs

Prérequis

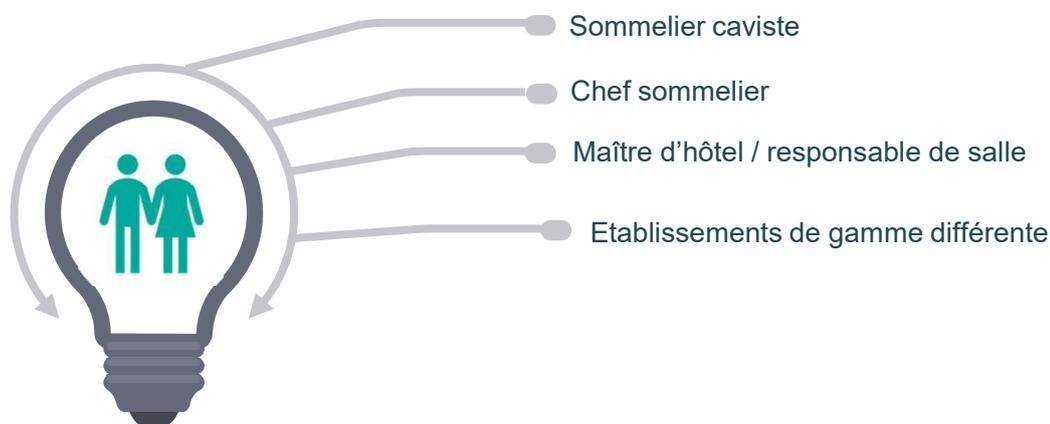
- Pratique d'une ou plusieurs langues étrangères (notamment l'anglais)

Voies d'accès au métier

- Une formation dédiée en sommellerie est indispensable pour occuper le poste.
- Plusieurs certifications permettent l'accès à ce métier : BP (Brevet Professionnel) sommelier, CS (Certificat de Spécialisation) Sommellerie, Bac pro commercialisation et services en restauration, BTS management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration...

Possibilités d'évolutions professionnelles

- Possibilité d'évolution vers les métiers de : chef sommelier, maître d'hôtel / responsable de salle
- Possibilité d'intégrer des établissements de gamme différente
- Possibilité d'évoluer vers le métier de sommelier caviste



Évolutions prospectives

Chiffres-clés dans la branche

Profil des salariés en Maîtrise de restauration – Salle et service dans la branche (2021) ⁽¹⁾



62 %
d'hommes



37,5 ans
d'âge moyen en 2021



Environ 1 500 postes
à pourvoir entre 2024 et 2027
(du fait des départs à la retraite projetés)



8 %
de salariés saisonniers
en 2019 ⁽³⁾

NB : les effectifs du métier sont inclus dans ces chiffres-clés, bien qu'ils couvrent un périmètre métier plus large.

Offres d'emplois sur le métier de sommelier ⁽²⁾



Environ 1 200 offres d'emploi parues
entre février 2023 et février 2025



74 % des offres d'emploi
en CDI



34 % des offres d'emploi au sein
d'établissements de moins de 10 salariés

Principales tendances d'évolution



Evolution des attentes et comportements des clients

- Attentes accrues d'une expérience personnalisée (influencées par les réseaux sociaux) nécessitant un renforcement des capacités d'écoute et d'observation



Amélioration des conditions d'exercice

- Prise en compte des temps de travail permettant notamment un meilleur équilibre vie professionnelle / vie personnelle des équipes



Digitalisation et modernisation des outils

- Besoin des salariés de maîtriser des outils numériques et logiciels « métier » (gestion des réservations, prise de commande, encaissement, maîtrise des coûts ...)
- Amélioration de la communication cuisine-salle grâce aux solutions digitales



Renforcement du cadre réglementaire et écologique

- Nécessité de former le personnel en salle aux pratiques écologiques, incluant la gestion des biodéchets, la réduction du gaspillage et la maîtrise des nouvelles normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

(1) Données Insee - Base Tous Salariés 2021 - retraitements Katalyse

(2) Textkernel, extraction des données entre février 2023 et février 2025, Naf 55.10Z (Hôtels et hébergement similaire), 56.10A (restauration traditionnelle), 56.21Z (services des traiteurs), 56.30Z (débits de boissons) - représentant 89 % de la Convention Collective Nationale

(3) Données CASD 2019 pour la branche HCR ; retraitements AKTO / Katalyse