

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.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Concevoir la carte des vins et la carte des spiritueux et l'actualiser régulièrement selon la carte établie par le chef
- Gérer les stocks (passer des commandes, réceptionner et contrôler les livraisons) et organiser la cave
- Négocier les prix auprès des différents fournisseurs pour assurer la rentabilité de la cave
- Conseiller et vendre les vins selon les attentes clients et l'accord mets vins
- Proposer des choix en fonction des mets consommés
- Prendre les commandes des boissons
- Effectuer le service des vins et spiritueux à table
- Participer aux opérations de fin de service
- Transmettre les informations aux membres de l'équipe en salle pour la facturation

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Techniques de vente
- Connaissances de l'œnologie
- Maîtriser l'accord mets et vins
- Conseiller en fonction du besoin et de la demande du client
- Mettre en valeur le patrimoine viticole local
- Législation des vins et spiritueux
- Maîtriser au moins une langue étrangère

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

