

**BREVET PROFESSIONNEL**

**SOMMELIER**

*REFERENTIEL*

*DE*

*CERTIFICATION*

# INTRODUCTION

## **DEFINITION :**

**Le Sommelier est un professionnel de la restauration. Il conseille la clientèle sur le choix des boissons et en assure le service. En relation avec sa hiérarchie, il achète, contrôle, gère et commercialise les boissons.**

## **LE CONTEXTE PROFESSIONNEL**

### **1 / Place dans l'organisation et niveau catégoriel de l'emploi :**

Le titulaire du B.P. sommelier exerce son activité dans des restaurants à vocation gastronomique recevant une clientèle française et internationale. Ceci implique la connaissance pratique d'au moins une langue étrangère. Selon la taille de l'entreprise, ce diplôme de niveau IV peut permettre à son titulaire de postuler à un emploi de sommelier, assistant chef sommelier ou chef sommelier. Il peut exercer cette activité en France ou à l'étranger. En fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire du Brevet Professionnel Sommelier peut accéder aux emplois existants dans les chaînes de distribution ou les magasins spécialisés.

### **2 / Environnement technique de l'emploi :**

Plusieurs axes déterminent l'aspect technique du champ professionnel Sommelier :

- \* La connaissance approfondie de l'élaboration des boissons en utilisant l'analyse sensorielle.
- \* L'utilisation et l'entretien de matériel et équipements spécifiques.
- \* La connaissance et l'application de la législation en vigueur sur les boissons et leur commercialisation.

En complément à tous ces aspects techniques, pour exercer son métier, le sommelier doit posséder une bonne culture générale et une bonne connaissance de son environnement géographique, touristique, historique, culturel et gastronomique afin d'optimiser et de personnaliser ses relations avec la clientèle.

### **3 / DELIMITATION ET PONDERATION DES ACTIVITES**

C'est une femme ou un homme de métier qui est responsable du conseil, de la vente et/ou du service des boissons.. Elle ou il a pour fonction :

- le conseil auprès de la clientèle
- l'achat
- l'approvisionnement et la gestion de la cave et des stocks
- la promotion et la commercialisation des boissons.

En étroite collaboration avec sa hiérarchie, il ou elle peut contribuer à l'élaboration de la politique commerciale de l'entreprise et à sa mise en oeuvre. Il ou elle participe à l'animation et à la formation du personnel. Elle ou il renforce l'image de marque de l'établissement dans lequel elle ou il travaille.