

# Sommelier(ère)

(6513)



Un sommelier est un spécialiste des vins, mais aussi des champagnes, de spiritueux ainsi que d'autres alcools. Il conseille la clientèle sur le choix de vins tout en considérant les accords en fonction des plats choisis. On retrouve cette fonction de travail principalement dans le sous-secteur de la restauration. Le titulaire du poste travaille dans les types d'établissement suivants : les salles à manger d'hôtels, les centres de villégiatures, les clubs privés, les services banquets, les services de traiteur et autres établissements de restauration.

## Responsabilités

### SERVICE À LA CLIENTÈLE

40 %

- Recommander des vins assortis aux aliments commandés
- Renseigner la clientèle sur la composition, la provenance et le goût des différents vins suggérés
- Répondre aux questions au sujet des aliments et des boissons, s'il y a lieu
- Donner des suggestions de boissons à la clientèle autre que le vin
- Donner suite aux plaintes de la clientèle s'il y a lieu
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la consommation du produit ou service
- Régler tout problème, pallier tout imprévu
- Prendre les commandes de vins des clients et servir les vins selon l'étiquette

### ORGANISATION DU TRAVAIL

35 %

- Prendre en charge la gestion de la cave à vin et le bar
- Maintenir et contrôler les stocks
- S'assurer d'avoir le matériel et les boissons nécessaires avant le service
- Commander les fournitures et les boissons, au besoin
- Soigner la présentation des produits,
- S'assurer de la propreté des verres
- Effectuer une évaluation sensorielle des vins
- Participer à l'élaboration de la carte des vins
- Dresser la liste des millésimes

### GESTION DU PERSONNEL (S'IL Y A LIEU)

25 %

- Assister le directeur de l'établissement de restauration dans la gestion des ressources humaines
- Analyser et planifier les besoins en main-d'oeuvre
- Procéder au recrutement, à l'embauche, l'accueil et à la formation du personnel
- Répartir le travail et procéder à l'élaboration des horaires
- Gérer les conflits et les relations avec le syndicat (s'il y a lieu), en collaboration avec le directeur des ressources humaines et le directeur de la restauration



## Niveaux de langue

FR ● ● ● Maîtrisé  
EN ● ● ● Maîtrisé

## Conditions de travail

- Être âgé de 18 ans et plus
- Jour, soir et fin de semaine
- L'organisation du travail peut varier selon la saison touristique
- Rémunération selon expérience

## Critères à l'embauche

- Une expérience antérieure en tant que préposé au service des mets et boissons est exigée
- Expérience de contact avec la clientèle (commis-débarrasseur, suiteur ou préposé au bar) constitue des atouts
- Diplôme d'études professionnelles en service de la restauration ou en sommellerie
- Connaissance des techniques d'accueil
- Capacité à soulever des charges jusqu'à 10 kg
- Connaissance du milieu culinaire, des caractéristiques du vin et des bières (selon le poste)
- Connaissance des principes de base de l'opération des systèmes informatiques en lien avec la restauration
- Aptitudes pour le service à la clientèle, la gestion des clients difficiles et la résolution de conflits

## Compétences et qualifications



### COMPÉTENCES GÉNÉRALES

- Aptitudes pour la vente et le service à la clientèle
- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Aptitudes pour la gestion, plus précisément la gestion d'une équipe de travail
- Leadership d'équipe
- Flexibilité



### HABILETÉS

- Linguistiques :
  - Maîtrise du français tant à l'oral qu'à l'écrit
  - Connaissance ou maîtrise de l'anglais constitue un atout
  - La maîtrise d'autres langues constitue un atout
- Utiliser des stratégies ou des techniques de communication efficaces
- Communiquer de façon professionnelle



### CONNAISSANCES

- Connaissance de l'oenologie : vignobles, appellations, accords, mets, vins, etc.
- Connaissance pratique des grands producteurs de vins, des cépages et des procédés de vinification
- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité
- Connaissance des principes de base de l'opération des systèmes informatiques pertinents à la restauration



### QUALITÉS

- Autonomie
- Sens de l'initiative
- Polyvalence
- Tolérance au stress
- Dynamisme
- Esprit d'équipe



[WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA](http://WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA)

*\*Le masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte*

*Les informations fournies dans ce document sont à titre indicatif et non contractuel. Elles sont présentées dans le cadre du projet-pilote d'intégration en emploi des demandeurs d'asile en tourisme.*