

## Les entreprises

*Les entreprises du secteur hôtellerie-restauration dans lesquelles le vin et l'oenologie sont des spécialités (métiers) à part entière ne sont pas nombreuses.*

### **RESTAURANTS CLASSIQUES, restaurant de chaînes thématiques, enseignes...**

ce sont des établissements dans lesquels le vin est le produit d'appel, comme :

- les bars à vins
- les oenothèques
- certains bistros régionaux qui font la promotion des régions viticoles

### **RESTAURANTS GASTRONOMIQUES qui existent dans tous les styles de cuisine**

Ces restaurants sont des références en matière de cuisine, ils sont reconnus, "cotés", réputés

Les produits sont de haute qualité, la cave, le bar sont également de haut niveau

Des lieux chargés d'histoire, luxueux, feutrés, élégants, clientèle internationale ou locale qui cherche la très haute qualité, le raffinement, l'exceptionnel...

Ces établissements offrent des postes de sommelier(e)s, cavistes.

### **DANS D'AUTRES SECTEURS D'ACTIVITES :**

#### **LES ENTREPRISES DE FORMATION PROFESSIONNELLE**

qui assurent des stages et formations sur la connaissance des vins, l'oenologie, le service du vin, les accords mets et vins. Certains sommeliers travaillant dans la restauration organisent des stages avec ces instituts ou écoles.

#### **LES MAGASINS SPECIALISES**

les "caves" ou boutiques spécialisées dans les vins et alcools recrutent parfois des professionnels issus de l'hôtellerie restauration.

*Les vins de France ont une réputation mondiale, même s'ils sont de plus en plus concurrencés par les vins étrangers, ils jouissent d'une image très forte, alliée à la gastronomie ou la cuisine en général.*

*Les activités commerciales liées aux vins évoluent sans cesse en fonction des habitudes de consommation, des modes et des produits élaborés par les producteurs.*



# Les métiers et les aptitudes requises

Les métiers sont peu nombreux mais requièrent des connaissances de haut niveau, toujours mises à jour.

*Passion*

*Goût développé*

*Sensibilité*

*Dynamique*

*Convivial*

*Souriant, agréable*

*Organisé*

*Propre, soigneux*

*Culture générale*

*Curiosité*

*Discipliné*

*Aimer les contacts*

*Bonne mémoire*

*Habilité*

*Aimer vendre*

*Bouger*

*Réactif*

*Esprit d'équipe*

■ Chef sommelier(e)

■ Sommelier(e)

■ Commis(e) sommelier

■ Caviste

*Dans les boutiques :*

■ Gérant(e)

■ Responsable

■ Vendeur(euse)

■ Caviste

Des métiers  
de passionnés  
et d'artistes

# Accéder aux métiers, la formation

*Le premier poste comme "commis(e) sommelier" peut être une porte d'entrée dans cette spécialité, sans qualification particulière, sinon de bonnes aptitudes.*

*Toutefois, l'évolution n'est possible qu'après des années de formation pour accéder à d'autres postes comme sommelier par exemple*

## **La formation "terrain" :**

Vous apprenez le métier tout en travaillant, vous découvrez au fur et à mesure, mais des formations en entreprise sont indispensables pour progresser : *l'oenologie, les techniques de service, la vente du vin et les conseils, la gestion*

## **L'apprentissage, le contrat de professionnalisation :**

C'est un contrat avec un école, une entreprise et vous. Vous apprenez dans le centre et chez l'employeur, à la fin un diplôme est attribué après un examen. Ces formations concernent le service en salle en général, par la suite, d'autres formations pourront vous amener à la spécialisation des vins.

## **Les écoles hôtelières, les centres de formation initiale :**

Les formations en restauration "service en salle" donnent les bases du service, ensuite les choix sont très vastes : gastronomique, traditionnel, room service... Certaines écoles proposent ensuite une qualification spécialisée : "mention Oenologie", c'est-à-dire une formation pour devenir sommelier(e).

## **Les changements de carrière :**

Vous avez commencé en service en salle, vous souhaitez vous spécialiser. Le milieu professionnel vous est connu, mais vous avez besoin de formations pour apprendre les techniques de service et de vente du vin particulièrement.

## Pour progresser :

### **La formation :**

Les accords mets et vins, la gestion d'une cave, les achats, la dégustation beaucoup de stages sont proposés pour apprendre.

La gestion, le commercial, la direction d'entreprise... si vous souhaitez ouvrir votre propre bar à vins ou cave ou en reprendre un.

### **L'expérience :**

Les entreprises proposent des postes, c'est à vous d'évoluer et de progresser. Rien n'est définitivement acquis ni fini : les métiers sont évolutifs, il y a réellement plein d'opportunités.

L'expérience à l'international est toujours riche, elle ouvre l'esprit;



## Les écoles et centres de formation. (formations qualifiantes)

Dans beaucoup de départements, il y a des centres de formation, des écoles ou des lycées spécialisés en restauration (service), éventuellement en oenologie pour compléter la formation.

Voyez la liste dans "l'espace partenaires" de Monstaff, aux rubriques "écoles", "centres" ou "formations qualifiantes".

La formation permet d'acquérir les techniques de service, d'accueil, de vente, la gestion, les langues avec de nombreux stages en entreprise. Le service en salle est un métier à part entière, riche humainement, plein de ressources.

Pour accéder à certains postes de spécialistes, les candidats diplômés auront plus de chances que les autodidactes.

## Les centres de formation spécialisés. (formations courtes en entreprise)

Vous êtes en poste dans une entreprise, vous avez des droits pour votre formation professionnelle.

Afin de vous orienter vers la spécialité "oenologie vins", vous pouvez entreprendre des formations courtes dites "de perfectionnement" avec l'accord de votre employeur.

A l'issue d'un cycle de formations, vous pourrez plus aisément répondre aux critères demandés pour le recrutement de Sommelier(e), Chef sommelier(e)... et envisager une évolution.

## Les associations, les concours.