

Devenir Sommelier

Le Sommelier est un professionnel spécialisé dans la restauration et la commercialisation des vins et spiritueux. Il est capable de déguster et d'acheter les vins, de conseiller les clients et de gérer la cave.

Selon la taille de l'entreprise, le sommelier peut être assistant chef sommelier ou chef sommelier.

En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation il peut travailler dans des restaurants à vocation aussi bien gastronomique que traditionnelle ou touristique, dans des chaînes hôtelières, dans un caveau ou un magasin spécialisé.

Qualités requises

- Bonne culture générale
- Probité et sobriété sur le lieu professionnel et en représentation extérieure
- Maîtrise d'une langue étrangère
- Esprit d'équipe
- Bonne présentation
- Bonne résistance physique
- Facilité d'adaptation
- Sens de l'organisation
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Adaptation aux horaires décalés

Débouchés

- Restauration traditionnelle, gastronomique, touristique (croisières, etc)
- Chaînes hôtelières
- Sommelier caviste dans un caveau ou cave spécialisée
- Employé dans la grande distribution
- Salarié sur le territoire national ou à l'étranger

Diplômes préparés à l'ICF

► Mention complémentaire Sommellerie

en 1 an
1 semaine ICF / 2 semaines entreprise

► B.P. Sommelier

en 2 ans
1 semaine ICF / 2 semaines entreprise

► Téléchargez les fiches détaillées de nos diplômes et les dossiers de candidature sur www.icf-beziers.fr

Contact

Filière Hôtellerie-restauration
Stéphanie Selles, Assistante pédagogique
04.67.809.792 - stephanie.selles@beziers.cci.fr

www.icf-beziers.fr

