

Le GRETA t'accompagne

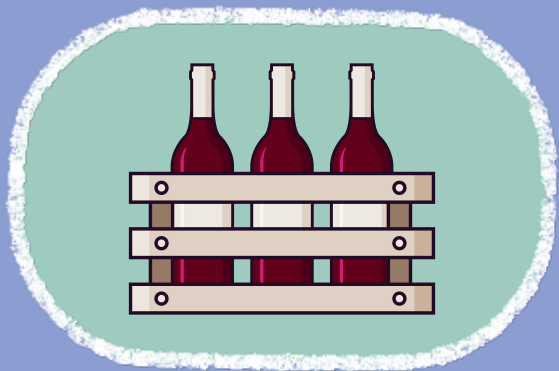
Fiche métier



**Devenir
sommelier·ère**



Tes missions



Gérer la cave du restaurant



Conseiller et servir la clientèle



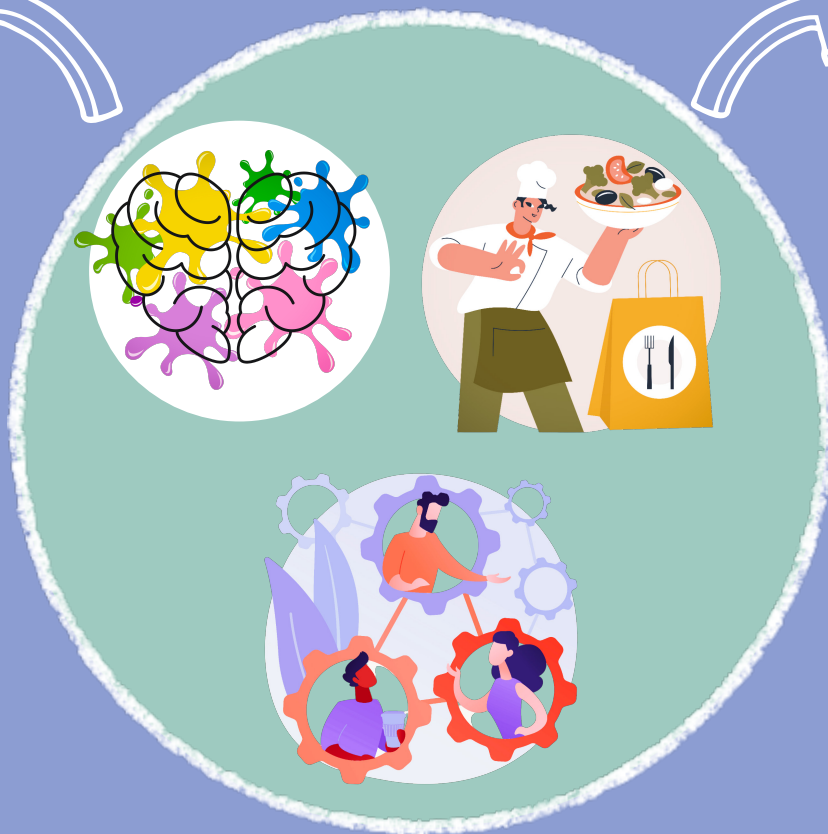
Rechercher et sélectionner différents types de vin



Les compétences

Ton savoir-être

Sensibilité
sensorielle



Goût
pour la
gastronomie

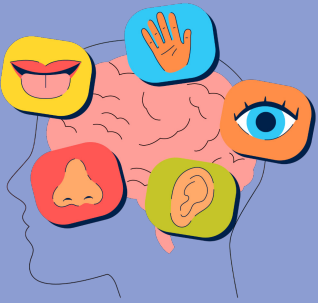


Capacités relationnelles



Les compétences

Ton savoir-faire



Être capable d'effectuer des analyses sensorielles



Maîtriser les techniques de service du vin



Connaître et maîtriser l'histoire et la géographie du vin



Les formations

Que tu peux suivre

Certificat de spécialisation sommelier

BTS Management en hôtellerie option
Management d'unité de restauration

CAP Cuisine



La rémunération

En moyenne : **28 000 € brut / an**

Senior : **38 000 € brut / an**



Les évolutions professionnelles

Enseignant·e dans
des écoles d'hôtellerie

Chef·fe
sommelier·ère



Responsable
export vins



Tu te vois dans le métier de **sommelier·ère** ?

Clique ici pour
en savoir plus

