

Référentiel de Compétition

MÉTIER N° N4

SOMMELLERIE

Soumis par :

Olivier Chéreau, Expert National

Fabien Etienne, Expert Adjoint National

TABLE DES MATIÈRES

| | | |
|----|---|---|
| 1. | NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER | 3 |
| 2. | CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL | 4 |
| 3. | LE SUJET D'ÉPREUVE | 5 |
| 4. | NOTATION | 6 |
| 5. | EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER | 7 |
| 6. | ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX | 7 |

1.NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER

LE NOM DU MÉTIER EST SOMMELLERIE

DESCRIPTION DU MÉTIER

Le sommelier est la personne, dans un restaurant gastronomique ou non, qui est en charge de la sélection, du stockage, du conseil, de la vente et du service à la clientèle du vin et des autres boissons.

Le métier exige une connaissance approfondie du vin et des autres boissons (chaudes et froides), de leurs origines, de leurs caractéristiques, de leur élaboration et de leurs conditions de consommation.

Membre de la brigade de restaurant, le sommelier est en contact avec les clients pour les conseiller dans le choix des boissons accompagnant les mets : il lui sera important d'avoir une maîtrise des règles du service et de la préparation des boissons à la table des clients ainsi que de pouvoir s'exprimer en langue étrangère (anglais prioritairement), le cas échéant.

DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTITION

Le Référentiel de Compétition Métier ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement de la Compétition Nationale des Métiers et ne peut contredire ce Règlement. En cas de contradiction qui resterait dans le présent document, c'est le Règlement de la Compétition qui prime.

2.CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL

La compétition est une démonstration et une évolution de tout ou partie des compétences associées avec le métier en question.

Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques, pouvant faire appel à des connaissances théoriques et/ou à des compétences professionnelles et techniques.

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

Le métier de Sommelier exige des connaissances approfondies des caractéristiques de l'ensemble des boissons pouvant être dans un établissement de restauration ainsi que de la gastronomie en général.

CONNAISSANCES THÉORIQUES

Les connaissances théoriques sont requises et pourront être seront testées dans les domaines liés :

- Au terroir et à la géologie ;
- À l'agriculture, l'œnologie et l'élaboration des boissons ;
- À la géographie vinicole ;
- À la législation ;
- Au service ;
- Au conseil à la clientèle ;
- À la valorisation des produits ;
- À la gestion d'entreprise ;
- La culture du vin et gastronomique ;
- À la communication en langue française et étrangère (anglais).

La connaissance de la législation, des règles et règlements pourra être testée.

La connaissance des règles et règlements de compétition ne sera pas testée.

TRAVAUX PRATIQUES

- Valorisation et commercialisation des vins et autres boissons ;
- Évaluation qualitative des produits ;
- Sélection des vins et autres boissons, réception et stockage des livraisons de vins et autres boissons ;
- Préparation, conditionnement et organisation service des vins et autres boissons ;
- Sélection, préparation, mise en place et entretien des matériels, locaux et accessoires.

3. LE SUJET D'ÉPREUVE

FORMAT / STRUCTURE DU SUJET D'ÉPREUVE

La totalité des épreuves se déroule en public. Le sujet de l'épreuve est composé de différents ateliers et/ou mises en situation (pouvant être indépendants les uns des autres ou liés entre eux).

Ces ateliers permettront d'évaluer les compétences professionnelles et les acquis théoriques des candidats. Chacun de ces ateliers (et/ou situations professionnelles) fera l'objet d'une évaluation.

L'ensemble de ces évaluations permettront d'obtenir une notation finale.

DISTRIBUTION / CIRCULATION DU SUJET D'ÉPREUVE

Le sujet de l'épreuve nationale, incluant un descriptif sommaire de chacun des ateliers (et/ou mise en situation), sera communiqué aux candidats un mois environ avant le début de la Compétition Nationale.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que certaines épreuves « découverte » pourront être organisées afin d'évaluer leur réactivité face à une situation professionnelle inattendue.

4. NOTATION

CRITÈRES D'ÉVALUATION

| SECTION | Domaine de compétences | NOTE | | |
|----------------|--|------------------------------|-------------|------------|
| | | Judgement (si applicable) | Measurement | Total |
| A | Analyse sensorielle | 1 | 14 | 15 |
| B | MEP et service en restaurant | 0 | 5 | 5 |
| C | Service des vins et autres boissons | 1 | 9 | 10 |
| E | Commercialisation et relation avec les clients et/ou les fournisseurs et/ou les personnels | 5 | 15 | 20 |
| F | Connaissances professionnelles | 0 | 20 | 20 |
| G | Accords mets et vins | 2 | 8 | 10 |
| H | Communication avec des clients anglophones | 0 | 5 | 5 |
| I | Management et gestion d'une équipe | 1 | 4 | 5 |
| J | Gestion de caves et fixation des prix | 1 | 4 | 5 |
| K | Le sommelier face aux enjeux climatiques de demain | 1 | 4 | 5 |
| Total = | | 11 | 89 | 100 |

SPÉCIFICATION D'ÉVALUATION DU MÉTIER

Pour information, le « Judgement » est une notation subjective qui fait appel à l'appréciation des membres du jury (exemple : esthétique, finition...) Le « Measurement » est une notation objective correspondant à des critères mesurables (exemple : dimensions, tâche réalisée ou non...).

Les épreuves proposées aux candidats devront être réalisées en un temps défini et précisé sur les sujets.

Tout dépassement de temps sera sanctionné lors de la notation.

Pour les épreuves à notation objective, un seul jury pourra être présent ; pour les notations subjectives, le jury sera constitué, d'au moins, 3 personnes.

Certaines épreuves pourront être réalisées en parallèle selon un planning défini avec présence d'un isolement afin d'éviter tout contact avec les candidats entre eux.

5. EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER

Les mesures de sécurité et d'hygiène seront celles couramment respectées dans le métier de sommelier (et conformes à la législation en vigueur) et selon un principe simple : présence éventuelle du client.

6. ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX

LISTE D'INFRASTRUCTURES

La liste des infrastructures reprend tous les équipements courants, matériaux et installations mis à disposition des compétiteurs sur les espaces de concours en général.

Liste des outils du compétiteur.

MATÉRIAUX, ÉQUIPEMENTS ET OUTILS QUE LES COMPÉTITEURS APPORTERONT DANS LEUR CAISSE À OUTILS

- Liteau
- Essuie-verres
- Tablier d'office
- Sommelier
- Tenue professionnelle complète de sommelier (selon les usages de la profession, avec anonymat total)
- Petit matériel (stylo, etc.).

Tout autre matériel (verre, carafe, bougeoir...) pourra être apporté par le candidat, sous sa propre responsabilité et pourra éventuellement être utilisé par celui-ci, après validation et accord du jury.

Certaines épreuves nécessiteront l'apport et la fourniture intégrale de matériel spécifique et/ou matière d'œuvre par chaque candidat selon des normes et cahiers des charges précisés dans le sujet communiqué aux candidats avant la Compétition Nationale.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.

MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS INTERDITS SUR L'ESPACE DE CONCOURS

Les téléphones portables, smartphones, tablettes... seront à remettre au président du jury lors de l'appel en début de demi-journée d'épreuves et seront restitués, à chaque candidat, à la fin de chaque groupe d'ateliers et lorsque l'ensemble des candidats aura terminé les épreuves.

Le jury pourra, le cas échéant, refuser tout outil, matériels et/ou produits risquant de fausser la sincérité des épreuves, l'équité de la compétition et/ou la justesse des résultats.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.