

# MÉTIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION

---

*Métiers accessibles avec la certification de Sommelier -  
caviste - ambassadeur en gastronomie - RNCP n°35867*

4 222 offres d'emploi du 13/07/2021 au 13/07/2023 ciblent la certification et les métiers suivants :

- Sommelier / Sommelière (45%)
- Sommelier-caviste / Sommelière-caviste (33%)
- Chef sommelier / sommelière (16%)
- Commis sommelier / Commise sommelière (7%)

Les secteurs d'activité qui recrutent :

- Hypermarché (13,69%)
- Restauration traditionnelle (9,48 %)
- Supermarchés (7,96 %)
- Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (6,04 %)
- Restauration de type rapide (4,84 %)
- Hôtels et hébergement similaire (2,12 %)

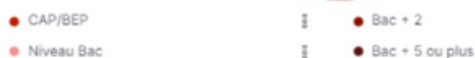
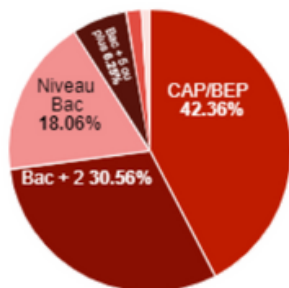
Autres métiers :

- Sommelier-caviste / Sommelière-caviste – 4743 offres d'emploi
- Caviste – 978 offres d'emploi

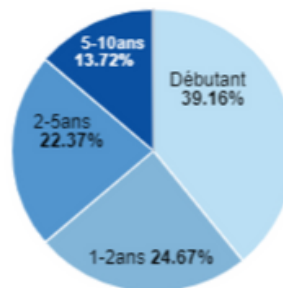


## Au total 4 222 offres d'emploi :

### Niveau de formation requis (\*)



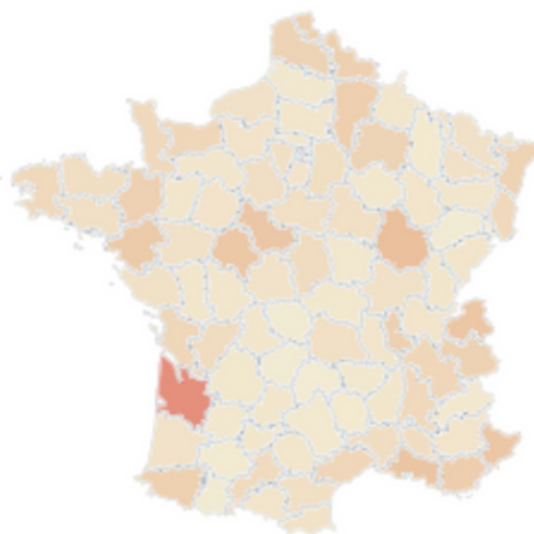
### Niveau d'expérience requis



### Secteurs d'activité



Secteur d'activité ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ↓	Tendance ↕
Restauration	773	▼
Commerce de détail, à l'exception des automobiles et des motocycles	771	▲
Hébergement	514	▼
Enseignement	231	▼
Activités des sièges sociaux ; conseil de gestion	70	▼
Commerce de gros, à l'exception des automobiles et des motocycles	41	▼
Publicité et études de marché	34	▼
Fabrication de boissons	17	▬
Culture et production animale, chasse et services annexes	9	▬
Activités immobilières	8	▬



## Secteurs d'activité



Secteur d'activité ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ▼	Tendance ↕
Restauration	773	▼
Commerce de détail, à l'exception des automobiles et des motocycles	771	▲
Hébergement	514	▼
Enseignement	231	▼
Activités des sièges sociaux ; conseil de gestion	70	▼
Commerce de gros, à l'exception des automobiles et des motocycles	41	▼
Publicité et études de marché	34	▼
Fabrication de boissons	17	▬
Culture et production animale, chasse et services annexes	9	▬
Activités immobilières	8	▬

## Salaire annuel en K€ brut



## Connaissances



Minimum	Moyen	Maximum
20	27	33

Connaissances ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ▼	Tendance ↕
Association mets/vins	2,157	▼
Techniques de service des vins (décantation, aération, ...)	1,349	▲
Oenologie	1,295	▲
Législation des vins et spiritueux	1,222	▲
Appréciation sensorielle des vins	1,156	▲
Techniques de conservation des vins	1,146	▲
Techniques de dégustation	1,102	▲
Types de cépages (ampélographie)	558	▼
Histoire des vignobles	189	▼
Gestion des stocks et des approvisionnements	86	▼

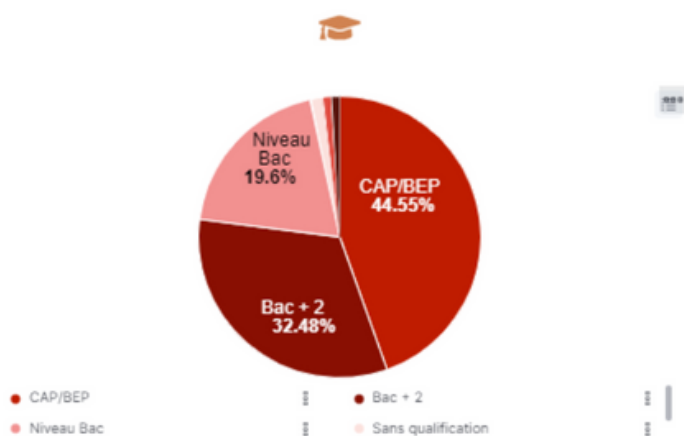


Précisions sur les métiers dont les compétences font majoritairement le lien avec les blocs de compétences de la certification :

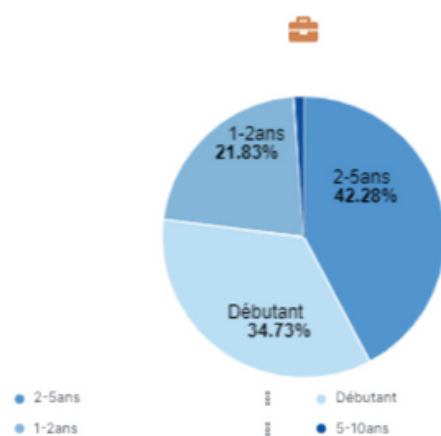
- **Sommelier / Sommelière (45%)**

Analyse des offres d'emploi (1895) :

Niveau de formation requis (\*)

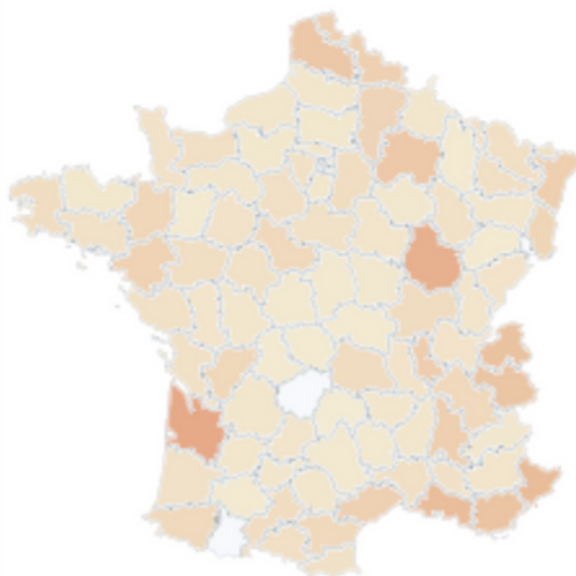


Niveau d'expérience requis



Secteurs d'activité

Secteur d'activité ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ↓	Tendance ↕
Restauration	484	▲
Hébergement	399	▲
Commerce de détail, à l'exception des automobiles et des motocycles	188	▲
Activités des sièges sociaux ; conseil de gestion	51	▼
Enseignement	45	▼
Publicité et études de marché	34	▼
Commerce de gros, à l'exception des automobiles et des motocycles	8	▬
Bibliothèques, archives, musées et autres activités culturelles	8	▲
Activités immobilières	8	▼
Culture et production animale, chasse et services annexes	7	▬



## Compétences

000



Compétences ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ▼	Tendance ↕
Présenter la carte des vins, conseiller les clients et prendre la commande	1,147	▼
Concevoir la carte des vins et des boissons selon le type de cuisine, la situation géographique	1,135	▼
Préparer le vin sélectionné (mise en température, décantation, ...), choisir la verrerie adaptée et servir le client	1,039	▼
Organiser une cave selon les caractéristiques des bouteilles	1,021	▼
Gérer une cave à vins	635	▲
Sélectionner et acheter des vins auprès de viticulteurs, grossistes, ...	576	▲
Présenter des vins lors de visites de domaines, de caves et faire procéder à des dégustations	464	▲
Déterminer le prix de vente d'un vin	399	▲
Promouvoir un produit lors d'une animation commerciale	159	▲
Suivre l'état des stocks	37	▬

## Salaire annuel en K€ brut



## Connaissances



Minimum

Moyen

Maximum

21

28

33

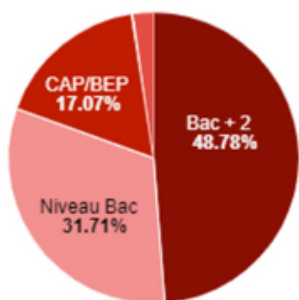
Connaissances ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ▼	Tendance ↕
Association mets/vins	1,130	▼
Techniques de service des vins (décantation, aération, ...)	653	▲
Oenologie	632	▲
Appréciation sensorielle des vins	627	▲
Législation des vins et spiritueux	623	▲
Techniques de conservation des vins	608	▲
Techniques de dégustation	572	▲
Langue étrangère - Anglais	66	▼
Gestion des stocks et des approvisionnements	38	▼
Histoire des vignobles	31	▼



- **Chef sommelier / sommelière (16%)**

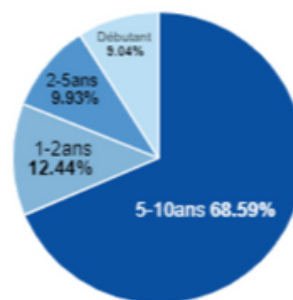
Analyse des offres d'emploi (657):

Niveau de formation requis (\*)



- Bac + 2
- Niveau Bac
- CAP/BEP
- Bac + 3/4

Niveau d'expérience requis

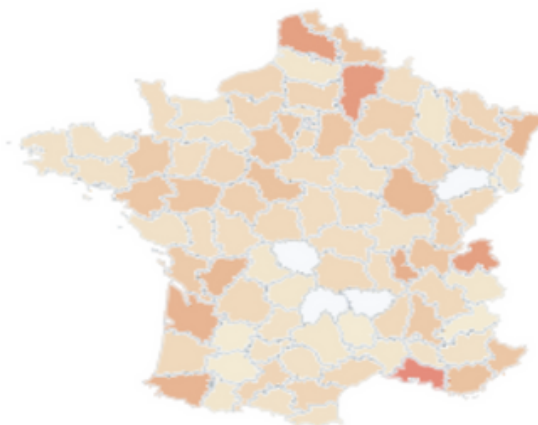


- 5-10ans
- 1-2ans
- 2-5ans
- Débutant

Secteurs d'activité



Secteur d'activité ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ▼	Tendance ↕
Restauration	47	▼
Commerce de détail, à l'exception des automobiles et des motocycles	45	▲
Hébergement	32	▲
Activités des sièges sociaux ; conseil de gestion	3	▼
Commerce de gros, à l'exception des automobiles et des motocycles	1	▲
Activités créatives, artistiques et de spectacle	1	▼



## Compétences



Compétences ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ▼	Tendance ↕
Concevoir la carte des vins et des boissons selon le type de cuisine, la situation géographique	116	▼
Présenter la carte des vins, conseiller les clients et prendre la commande	105	▼
Organiser une cave selon les caractéristiques des bouteilles	96	▼
Préparer le vin sélectionné (mise en température, décantation, ...), choisir la verrerie adaptée et servir le client	93	▼
Gérer une cave à vins	77	▲
Promouvoir un produit lors d'une animation commerciale	70	▲
Sélectionner et acheter des vins auprès de viticulteurs, grossistes, ...	62	▲
Déterminer le prix de vente d'un vin	51	▲
Présenter des vins lors de visites de domaines, de caves et faire procéder à des dégustations	47	▲
Coordonner l'activité d'une équipe	8	▬



## Salaire annuel en K€ brut



Minimum	Moyen	Maximum
28	36	45



## Connaissances

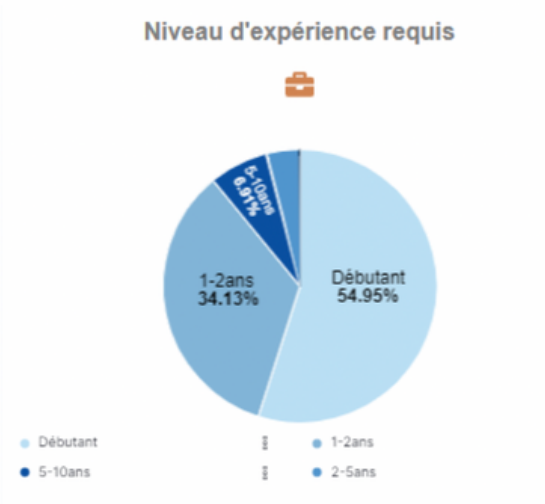
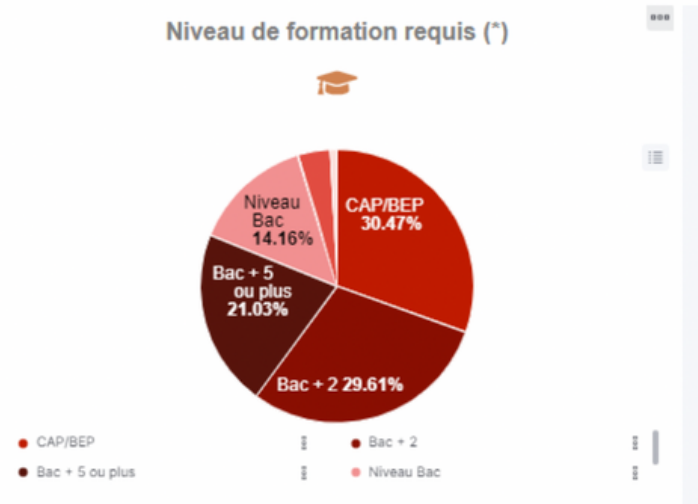


Connaissances ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ▼	Tendance ↕
Association mets/vins	116	▼
Techniques de service des vins (décantation, aération, ...)	78	▲
Oenologie	66	▲
Techniques de conservation des vins	65	▲
Législation des vins et spiritueux	65	▲
Techniques de dégustation	62	▲
Appréciation sensorielle des vins	62	▲
Gestion financière	16	▬
Gestion des stocks et des approvisionnements	10	▼
Comptabilité générale	5	▲



## • **Sommelier-caviste / Sommelière-caviste**

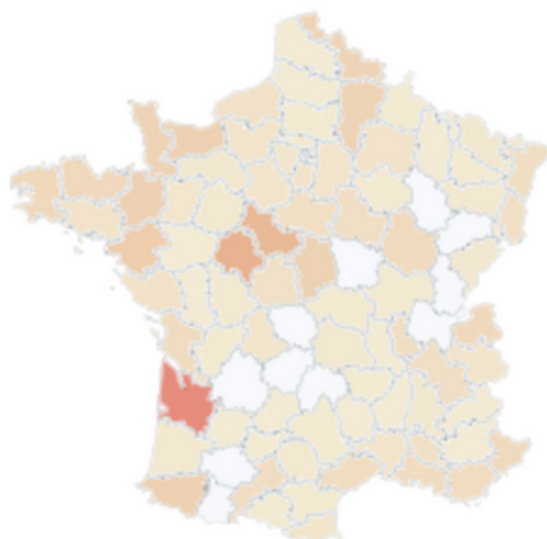
Analyse des offres d'emploi (1374) :



## Secteurs d'activité



Secteur d'activité ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ↓	Tendance ↕
Commerce de détail, à l'exception des automobiles et des motocycles	513	▲
Enseignement	164	▼
Restauration	144	▲
Commerce de gros, à l'exception des automobiles et des motocycles	32	▼
Fabrication de boissons	9	▼
Activités des sièges sociaux ; conseil de gestion	7	▼
Hébergement	3	▬
Autres activités spécialisées, scientifiques et techniques	3	▼
Culture et production animale, chasse et services annexes	2	▼
Activités de location et location-bail	1	▬





## Compétences



Compétences ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ▼	Tendance ↕
Concevoir la carte des vins et des boissons selon le type de cuisine, la situation géographique	538	▲
Présenter la carte des vins, conseiller les clients et prendre la commande	495	▼
Gérer une cave à vins	476	▲
Organiser une cave selon les caractéristiques des bouteilles	384	▼
Sélectionner et acheter des vins auprès de viticulteurs, grossistes, ...	357	▲
Présenter des vins lors de visites de domaines, de caves et faire procéder à des dégustations	325	▲
Préparer le vin sélectionné (mise en température, décantation, ...), choisir la verrerie adaptée et servir le client	238	▲
Déterminer le prix de vente d'un vin	218	▲
Coordonner l'activité d'une équipe	47	▬
Promouvoir un produit lors d'une animation commerciale	39	▬



Salaire annuel en K€ brut



## Connaissances



Minimum

20

Moyen

25

Maximum

33

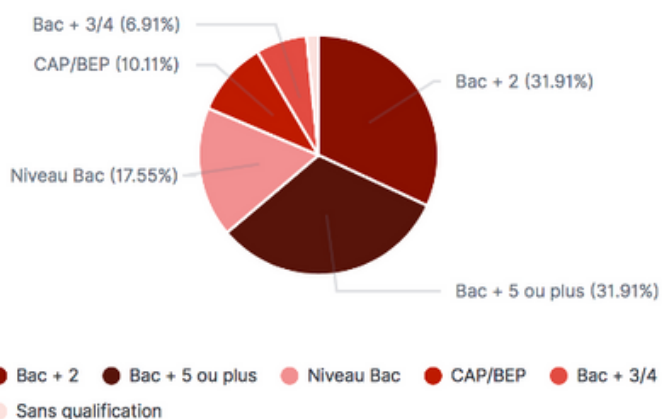
Connaissances ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ▼	Tendance ↕
Association mets/vins	711	▼
Techniques de service des vins (décantation, aération, ...)	506	▲
Oenologie	487	▲
Législation des vins et spiritueux	426	▲
Techniques de conservation des vins	369	▲
Techniques de dégustation	363	▲
Appréciation sensorielle des vins	362	▲
Types de cépages (ampélographie)	356	▼
Histoire des vignobles	157	▼
Gestion des stocks et des approvisionnements	37	▲



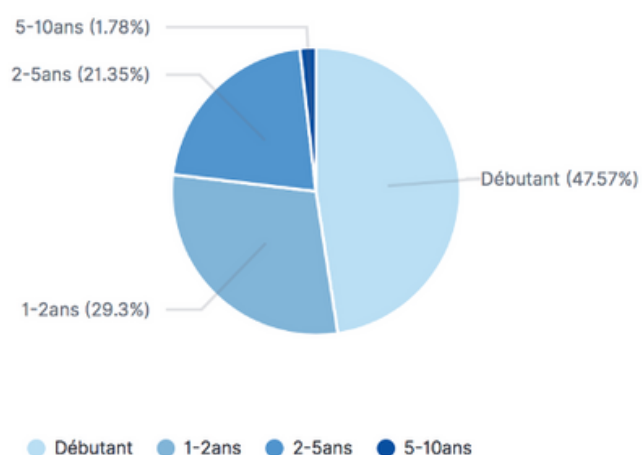
## • Caviste

### Analyse des offres d'emploi (978):

#### Niveau de formation requis (\*)



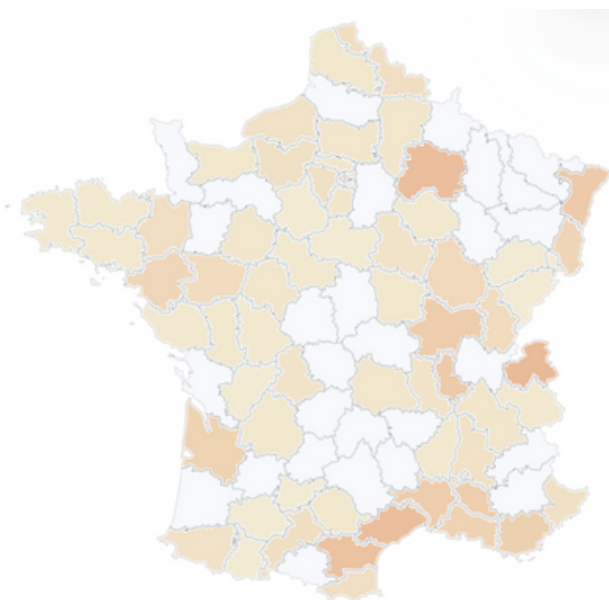
#### Niveau d'expérience requis



#### Secteurs d'activité



Secteur d'activité	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi	Tendance
Industrie des eaux de table	150	▼
Production de boissons alcooliques distillées	147	▬
Fabrication de vins effervescents	134	▲
Production de boissons rafraîchissantes	123	▲
Fabrication de bière	79	▼
Culture de la vigne	52	▼
Commerce de gros (commerce interentreprises) de boissons	46	▬
Conseil pour les affaires et autres conseils de gestion	42	▲
Vinification	28	▲
Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé	28	▲



## Compétences



Compétences	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi	Tendance
Réaliser la mise en fûts ou en bouteilles, le bouchage, l'étiquetage du vin, du cidre, de la bière, ...	566	▼
Conseiller des clients sur l'association de mets et boissons	541	▼
Ajuster le dosage des ingrédients d'un alcool	166	▼
Conditionner des produits avant une opération de fermentation	130	▲
Effectuer et suivre les étapes d'élaboration d'un alcool	111	▼
Conclure une vente	96	▲
Préparer les commandes	66	▲
Réaliser une gestion comptable	46	▬
Entretien d'une machine ou d'un équipement	44	▲
Entretien des locaux	37	▲

## Connaissances



Connaissances	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi	Tendance
Oenologie du cidre	682	▲
Oenologie	680	▬
Sommellerie	642	▼
Dégustation d'assemblages de vins	618	▼
Maltage de céréales	604	▲
Viticulture	600	▬
Vignobles et appellations	593	▼
Caractéristiques des spiritueux	580	▼
Vinification	574	▬
Brassage de céréales	566	▲



Salaire annuel en K€ brut



Minimum

20

Moyen

25

Maximum

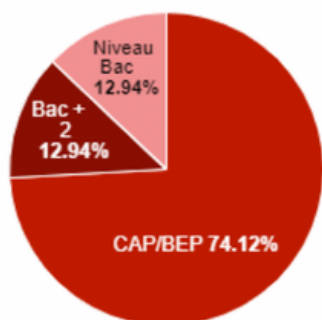
64



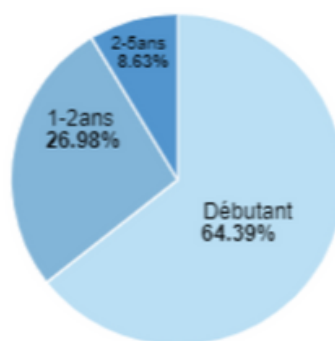
- **Commis sommelier / Commise sommelière (7%)**

Offres d'emploi (278):

### Niveau de formation requis (\*)



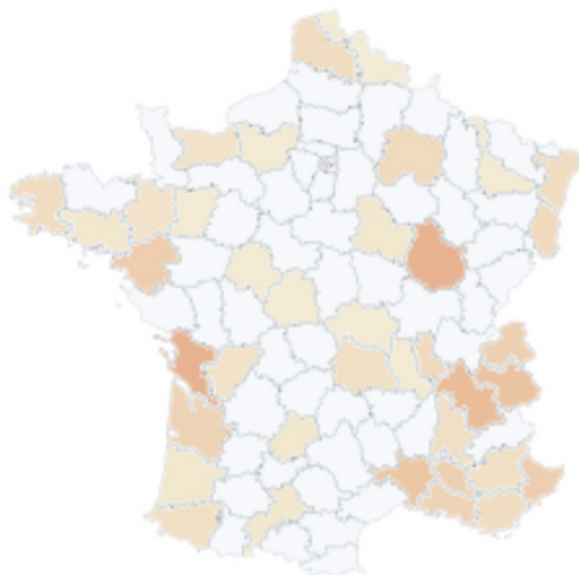
### Niveau d'expérience requis



### Secteurs d'activité



Secteur d'activité ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ↓	Tendance ↕
Restauration	98	▲
Hébergement	80	▲
Commerce de détail, à l'exception des automobiles et des motocycles	25	▲
Enseignement	22	▼
Activités des sièges sociaux ; conseil de gestion	9	▼
Activités auxiliaires de services financiers et d'assurance	2	▼
Fabrication de boissons 🔍 🔍	1	▲
Activités administratives et autres activités de soutien aux entreprises	1	▲



## Compétences



Compétences ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ▼	Tendance ↕
Présenter la carte des vins, conseiller les clients et prendre la commande	201	▼
Préparer le vin sélectionné (mise en température, décantation, ...), choisir la verrerie adaptée et servir le client	194	▼
Organiser une cave selon les caractéristiques des bouteilles	182	▼
Concevoir la carte des vins et des boissons selon le type de cuisine, la situation géographique	111	▲
Gérer une cave à vins	110	▲
Sélectionner et acheter des vins auprès de viticulteurs, grossistes, ...	95	▲
Présenter des vins lors de visites de domaines, de caves et faire procéder à des dégustations	94	▲
Déterminer le prix de vente d'un vin	13	▲
Suivre l'état des stocks	2	▬
Former du personnel à des procédures et techniques	1	▬

## Salaire annuel en K€ brut

€

## Connaissances



Minimum

21

Moyen

24

Maximum

27

Connaissances ↕	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi ▼	Tendance ↕
Association mets/vins	200	▼
Types de cépages (ampélographie)	178	▼
Techniques de service des vins (décantation, aération, ...)	112	▲
Oenologie	110	▲
Législation des vins et spiritueux	108	▲
Techniques de dégustation	105	▲
Appréciation sensorielle des vins	105	▲
Techniques de conservation des vins	104	▲
Principes de la relation client	2	▼
Langue étrangère - Anglais	2	▬



# Analyse des offres d'emploi ciblant les compétences du bloc 1 de la certification :

## Formation ciblant la compétence :

Intitulé	Niveau	Localisation(s)	Etablissement	Date d'expiration	Voies d'accès	Employabilité	Type de certification	Organisme certificateur
Technicien viticulture oenoc	Niveau Bac	France	INSTITUT DE FORMATION EN	14-10-2025	Etudiant Apprentissage F	Ouvrier / Ouvrière en produ	Titre RNCP	INSTITUT DE FORMATION EN
Certification inventaire: Dé	Sans niveau spécifique	France	UNIVERSITE DU VIN	05-07-2024	Formation continue	Oenologue Vendeur / Vend	Certification inventaire	UNIVERSITE DU VIN
BP: Sommelier	Niveau Bac	Ahuy, Côte-d'Or, Bourgogn	ARIQ CHR D BOURGOGNE-FI	01-01-2024	Apprentissage Formation c	Sommelier / Sommière Cl	Brevet professionnel	MINISTERE DE L'EDUCATION
BP: Sommelier	Niveau Bac	Beaune, Côte-d'Or, Bourgog	CFPPA BEAUNE	01-01-2024	Apprentissage Formation c	Sommelier / Sommière Cl	Brevet professionnel	MINISTERE DE L'EDUCATION
Autre - Un des meilleurs ou	Bac + 2	France	Ministère de l'Education na	01-01-2024		Serveur / Serveuse en resta	Titre RNCP	MINISTERE DE L'EDUCATION
Conseiller en sommellerie	Bac + 2	Saumur, Maine-et-Loire, Pa	Le secret des papilles	21-12-2023	Etudiant Apprentissage F	Oenologue Commercial / C	Titre RNCP	CAFA FORMATION
Conseiller en sommellerie	Bac + 2	Angers, Maine-et-Loire, Pay	Le secret des papilles	21-12-2023	Etudiant Apprentissage F	Oenologue Commercial / C	Titre RNCP	CAFA FORMATION
Sommelier de restauration	Niveau Bac	France	LYCEE POLYVALENT ALGOUJ	30-03-2023	Etudiant Formation contia	Sommelier / Sommière Cl	Titre RNCP	LYCEE POLYVALENT ALGOUJ
Certification inventaire: Co	Sans niveau spécifique	France	SCALISI*CHRISTIAN/	10-09-2022	Formation continue	Vendeur / Vendeuse en vins	Certification inventaire	SCALISI*CHRISTIAN/
ZYTHOLOGUE	Bac + 2	France	INSTITUT DE FORMATION EN	05-07-2022	Apprentissage Formation c	Conseiller / Conseillère en c	Titre RNCP	INSTITUT DE FORMATION EN
Certification inventaire: Ce	Sans niveau spécifique	France	AGRITEL	31-12-2021	Formation continue	Acheteur / Acheteuse impo	Certification inventaire	AGRITEL
Certification inventaire: Ce	Sans niveau spécifique	France	ECOLE DES VINS ET SPIRITUI	31-12-2021	Formation continue	Oenologue Maître / Maître	Certification inventaire	ECOLE DES VINS ET SPIRITUI
Certification inventaire: Ce	Sans niveau spécifique	France	ECOLE DES VINS DE BOURG	31-12-2021	Formation continue	Primeuriste Sommelier / Sc	Certification inventaire	ECOLE DES VINS DE BOURG
Sommelier - caviste - amb	Niveau Bac	France	FRANCK THOMAS FORMATI	04-10-2021	Etudiant Apprentissage F	Vendeur / Vendeuse en pro	Titre RNCP	FRANCK THOMAS FORMATI
Sommelier-conseil caviste	Niveau Bac	Landersheim, Bas-Rhin, Gr	AIVA	21-07-2021	Formation continue	Conti Vendeur / Vendeuse rayon	Titre RNCP	UNIVERSITE DU VIN
Sommelier-conseil caviste	Niveau Bac	Landersheim, Bas-Rhin, Gr	AIVA	21-07-2021	Formation continue	Conti Vendeur / Vendeuse rayon	Titre RNCP	UNIVERSITE DU VIN
Sommelier-conseil caviste	Niveau Bac	France	Université du vin (UDV)	21-07-2021	Formation continue	Conti Vendeur / Vendeuse rayon	Titre RNCP	UNIVERSITE DU VIN
Chef de projets marketing	Bac + 2	Montpellier, Hérault, Occit	Institut Supérieur du Vin	21-07-2021	Etudiant Formation contia	Représentant / Représenta	Titre RNCP	INSTITUT SUPERIEUR DU VIN

## Métiers ciblant la compétence du bloc 1 :

Métier	Nombre d'offres d'emploi sur 2 ans	Niveau d'étude	Niveau d'expérience	Salaires médians	Secteur d'activité	Famille
Sommelier-caviste / Sommi	4743	CAP/BEP	1-2 ans		21 Restauration traditionnelle	Sommellerie

