RÉSOLUTION OIV-ECO 474-2014

DEFINITION DU SOMMELIER

L'ASSEMBLEE GENERALE, sur la base des travaux du groupe d'experts « Formation »,

CONSIDERANT la nécessité de définir le rôle et les fonctions du sommelier exprimée par les acteurs de la filière vitivinicole ;

CONSIDERANT la diversité de l'offre de produits vitivinicoles et l'importance de conseiller de manière adéquate les consommateurs;

CONSIDERANT le plan stratégique 2012-2014 de l'OIV, et plus particulièrement le point N.2 ;

RECOMMANDE aux Etats membres de s'assurer que le professionnel exerçant en qualité de sommelier réponde aux caractéristiques ci-dessous :

Définition du sommelier

Le sommelier est un professionnel du secteur vitivinicole et de celui de la restauration (restaurants, bars à vins), cavistes, ou autres acteurs de la distribution qui recommandent et servent des boissons au niveau professionnel.

Son champ d'action se situe au niveau du service du vin en restauration ou dans les établissements vendant du vin ainsi qu'au niveau de conseil spécialisé pour les acteurs du marché du vin pour assurer la présentation et le service adéquats des produits..

Le sommelier a suivi une formation diplômante ou certifiante qui est en adéquation avec la définition, le rôle et les compétences prévus dans cette résolution.

Rôle du sommelier

Le sommelier contribue à l'achat des vins et autres boissons en fonction de la clientèle et de la carte gastronomique de l'établissement pour lequel il travaille. Il participe activement à la gestion du stock, la composition et la rédaction de la carte des vins, des spiritueux et autres boissons, et conseille aux clients les meilleurs accords « mets et vins ». Il a le rôle important d'analyser et de saisir le goût des clients, afin de les conseiller et leur servir les vins - ou autres boissons - avec les plats qui leur conviennent. Le sommelier peut également conseiller les acteurs de la distribution notamment les magasins spécialisés. C'est un professionnel qui opère en tant que lien interactif entre le producteur et le consommateur.

Exemplaire certifié conforme Mendoza, 14 novembre 2014
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2014

Compétences du sommelier

Il doit avoir des connaissances spécialisées à propos des vins, des boissons et de la gastronomie. Ses compétences comprennent la maîtrise de la dégustation, de la gestion, de la communication, de la sélection et du service du vin et autres boissons et de l'accord avec les mets.

Exemplaire certifié conforme Mendoza, 14 novembre 2014
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2014