

CONTACTS :



**CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE  
REGION MARTINIQUE**

**Tél. : 0596.71.32.22 / Fax : 0596.70.47.30**  
**E-mail : [cmm972@cma-martinique.com](mailto:cmm972@cma-martinique.com)**  
**Site : [cma-martinique.com](http://cma-martinique.com)**

**Centre d'Aide à la Décision**

**Tél. 0596.71.32.22 / 0596.68.09.14**

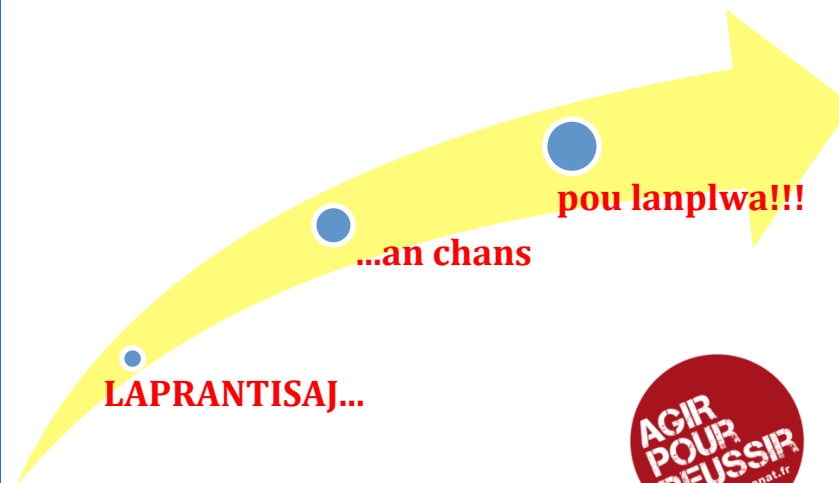
**Fax : 0596.71.84.45**



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**

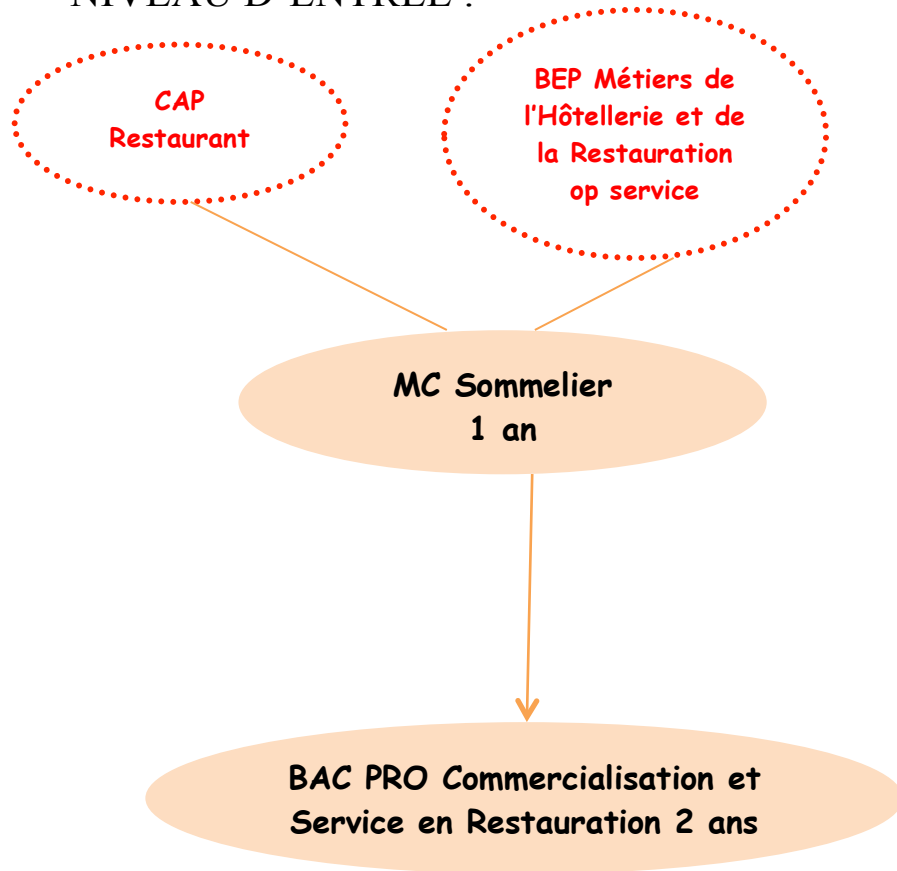
Région Martinique

# Le Sommelier



## FILIERE APPRENTISSAGE :

NIVEAU D'ENTREE :



### Définition du métier :

Le Sommelier est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des boissons. Il participe au service de restaurant.

### Qualités requises :

La fonction de sommelier suppose une bonne résistance physique car les rythmes de travail peuvent être pénibles. Un sens de l'accueil, du savoir-vivre, du respect et une hygiène corporelle particulièrement rigoureuse est indispensable. Une connaissance d'une langue étrangère est souhaitée.

### Entreprise d'accueil :

Il exerce au sein de restaurants ou hôtels.

### Conditions d'exercice du métier :

Le sommelier travaille seul sous le contrôle de sa hiérarchie. Les horaires et rythmes varient en fonction du lieu de travail et de besoins particuliers (fêtes par exemple...).

### Diplômes :

MC Sommelier, Brevet Professionnel Sommelier.

### Perspectives d'évolution :

Le titulaire de la MC peut accéder aux fonctions d'employé de restaurant spécialisé dans la commercialisation des boissons et de commis sommelier.