

Sommelier

Deux formations préparent au métier de sommelier :

la MC (mention complémentaire) sommellerie et le BP (brevet professionnel) sommelier qui constitue une reconnaissance officielle de la profession. A noter que l'expérience joue beaucoup. Dix années seraient nécessaire pour apprendre cette profession.

La MC sommellerie :

Elle est accessible après un CAP restaurant, un BEP hôtellerie-restauration, un bac techno hôtellerie, un bac pro restauration. La formation se déroule sur un an, à temps plein ou en apprentissage. Elle peut se suivre par exemple à l'Ecole de Paris des métiers de la table. 15 à 20 élèves préparent le diplôme chaque année en alternance. La sélection se fait sur dossier et sur entretien de motivation avec un professionnel. La plupart des candidats ont le niveau Bac.

Le BP sommelier :

Il s'acquiert en deux ans par la formation initiale ou continue. Il est accessible aux titulaires de la MC sommellerie et deux ans de pratique, du CAP restaurant, du BEP hôtellerie-restauration, de la MC employé barman, du Bac pro restauration, du bac techno hôtellerie, du BP restaurant, du BP barman, du TS hôtellerie-restauration, option art culinaire, art de la table et service. Ceux qui n'ont pas l'un de ses diplômés doivent justifier de cinq ans d'exercice de la fonction.

Les concours :

Créé en 1983, le concours du meilleur sommelier du monde se déroule tous les trois ans. Il est organisé par l'Association de la Sommellerie Internationale. Plus de 150 candidats ont participé aux six dernières éditions. Pour se présenter au concours, les candidats doivent impérativement travailler dans l'industrie hôtelière ou la restauration. En 2000, c'est le chef sommelier du Restaurant Lenôtre à Paris qui a remporté le Prix.

La prochaine édition se déroulera en Grèce, à Athènes et à Santorin, du 6 au 13 octobre 2004. Pour en savoir plus : www.asi-concours2004.gr

Créé en 1961, le concours du meilleur sommelier de France se déroule tous les deux ans. Il est organisé par l'Union de la Sommellerie Française, en collaboration avec les Associations régionales de Sommelier. Il est réservé aux sommeliers professionnels, mais aussi aux commis sommeliers, maîtres d'hôtel, chefs de rang ou serveurs faisant office de sommelier, aux restaurateurs, aux sommeliers faisant office de caviste travaillant en France ou à l'étranger. Le prochain concours aura lieu en 2006. La date et le lieu n'ont pas encore été fixés. Pour en savoir plus : www.udsf.net (rubrique Concours de sommellerie).