

FICHE DE POSTE – FORMATEUR EN SOMMELLERIE (H/F)

Contrat : CDD renouvelable

Poste à pourvoir : Septembre 2026

Temps de travail : temps complet

Salaire : selon expérience

Lieu : UFA Joseph Storck – 68500 Guebwiller

Contexte

L'UFA Joseph Storck de Guebwiller, rattachée au CFA académique, forme des apprentis et élèves aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, du CAP au BTS. Dans le cadre du développement de son offre de formation, l'UFA recrute un formateur spécialisé en sommellerie pour renforcer l'équipe pédagogique et contribuer à la réussite des jeunes.

Missions

Le/la formateur·rice exerce sous l'autorité du Directeur délégué et en coordination avec l'équipe pédagogique. Il/elle dispense les enseignements liés à la sommellerie et au service des vins, accompagne les apprentis dans leurs apprentissages, et assure le suivi pédagogique et professionnel des jeunes.

Activités principales

- Enseigner les savoirs et savoir-faire en sommellerie : connaissance des vins, des boissons, accords mets-vins, techniques de service et de dégustation.
- Former les apprentis aux gestes professionnels et aux pratiques de la profession.
- Encadrer les mises en situation réelles au restaurant d'application (sélection, conseil, service des boissons).
- Préparer les apprenants aux épreuves certificatives et examens (Bac Pro, BTS, Certificat de Spécialisation selon spécialités).
- Assurer le suivi pédagogique et en entreprise (visites, contacts réguliers avec les maîtres d'apprentissage et tuteurs).
- Garantir le respect des règles d'hygiène, de sécurité (HACCP) et de législation (alcool, service).
- Participer aux événements pédagogiques et professionnels de l'UFA (repas thématiques, concours, partenariats).

- Contribuer à la valorisation de la filière sommellerie auprès des jeunes et des partenaires du secteur.
- Collaborer avec l'équipe pédagogique pour assurer la cohérence des parcours de formation.

Profil recherché

- Diplôme en sommellerie (mention complémentaire Sommellerie, BTS Management en hôtellerie-restauration option sommellerie ou diplôme équivalent).
- Expérience professionnelle significative en qualité de sommelier·ère ou chef sommelier dans un établissement reconnu.
- Expérience en formation ou appétence pour la transmission des savoirs et la pédagogie.
- Connaissance approfondie des vins, spiritueux, bières, cafés/thés et autres boissons.
- Sens de l'organisation, rigueur et esprit d'équipe.
- Excellent relationnel, patience et pédagogie.
- Maîtrise des outils numériques et de bureautique (Office 365, NET YPAREO, outils collaboratifs).
- La pratique de l'anglais ou d'une langue étrangère est un atout.

Pour candidater

Envoyer CV et lettre de motivation à :

Monsieur Bilal ILIHEM, Directeur délégué de l'UFA Joseph Storck de Guebwiller.

 Bilal.ilihem@cfa-academique.fr