

Sommelier



Spécialiste des vins, des alcools, des liqueurs et des champagnes dans les restaurants gastronomiques et les grands hôtels, le sommelier ou la sommelière conseille, sert les vins et s'occupe de la gestion de la cave (réception, vérification des livraisons, décapsulage, rangement et surveillance des vins). Il ou elle peut exercer dans différents lieux : restaurants, bars à vin, lieux de formation à l'œnologie grand public ou professionnel, magasin alimentaire de luxe, etc.

L'achat des vins est aussi de sa responsabilité et parfois il ou elle doit aller les choisir sur place dans les vignobles, en France et parfois à l'étranger.



CONTRAINTES DU MÉTIER

► **POSTURES CONTRAIGNANTES** : agenouillée, accroupie, flexion du tronc, travail avec élévation des membres supérieurs, position debout prolongée, montées et descentes d'escaliers.

► **MANUTENTION** : cartons de bouteilles.

► **AMBIANCE DE TRAVAIL** : bruits de fond, éclairage artificiel.

► **CHARGE MENTALE** : contact clientèle, sollicitation permanente de la mémoire sensorielle, contraintes vestimentaires.

► **ORGANISATIONNELLES** : horaires contraignants, travail le week-end et jours fériés, fluctuation journalière et saisonnière de la charge de travail.



► **RISQUE ROUTIER** : déplacement dans les vignobles.



CONSÉQUENCES SUR LA SANTÉ

▶ **TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES** : du rachis, des poignets, des épaules, des genoux, des pieds.

▶ **ADDICTIONS À L'ALCOOL**

▶ **TROUBLES PSYCHO-SOCIAUX** : perturbations vie sociale et personnelle liées aux contraintes horaires, à l'addiction à l'alcool...

▶ **ACCIDENTS** : chutes de plain-pied, chute en dénivelé, glissades, coupures, accidents de la route.



CONSEILS DE PRÉVENTION

PRÉVENTION COLLECTIVE

▶ Dégager les zones de passage, ménager des espaces suffisants pour circuler.

▶ Mettre en place une procédure de gestion des conflits avec la clientèle.

▶ Rester vigilant à la co-activité.

▶ Privilégier la proximité de la cave à vin.



PRÉVENTION INDIVIDUELLE

▶ Porter des chaussures adaptées.

▶ Surveiller sa consommation d'alcool, en parler au médecin du travail.

▶ Adopter les bonnes techniques de manutention.

▶ Participer à la formation PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique).

▶ Savoir gérer les situations d'agression physique ou verbale des clients : participer à la formation à la gestion des comportements inadaptés.

EN SAVOIR PLUS

Pour toute question, contactez votre médecin du travail ou l'équipe pluridisciplinaire de votre Service de Prévention et de Santé au Travail



Odalia

On travaille mieux
quand on est bien

Document élaboré par AIST 84
membre de Présanse Paca-Corse

présanse

PRÉVENTION ET SANTÉ AU TRAVAIL

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR-CORSE

Retrouvez-nous
sur les réseaux

