

Sommelier de restauration internationale

Autre titre inscrit sur demande au RNCP (niveau 4)

Niveau de qualification : 4 - Savoirs factuels et théoriques

Bac

[Code Certif Info N°83329]



Type de titre / diplôme

Certification active

Descriptif, Objectif et Programme

Descriptif

Le "Sommelier de restauration internationale» exerce le métier de sommelier dans un établissement d'excellence et auprès d'une clientèle internationale Il peut exercer son activité en France et à l'international dans un établissement de restauration d'excellence ou dans l'hôtellerie de luxe.

Activités visées :

- Évaluation des besoins en vins et boissons de l'établissement d'excellence
- Sélection des fournisseurs
- Participation à l'achat des produits
- Stockage des produits dans la cave centrale
- Gestion des stocks de vins et boissons
- Organisation et approvisionnement des différents points de vente, cave du jour, de l'établissement d'excellence
- Conseil auprès d'une clientèle française ou étrangère lors de la prise de commande
- Mise en place d'un service de sommellerie dans un établissement d'excellence auprès d'une clientèle Internationale
- Réalisation des supports promotionnels en français et anglais pour un établissement d'excellence
- Optimisation et promotion des ventes dans un établissement d'excellence, en français et en anglais.

Objectif

Bloc 1 : Définir la carte des vins et boissons d'un établissement d'excellence et contribuer à l'approvisionnement

- Caractériser la clientèle nationale et internationale de l'établissement
- Identifier les objectifs de développement de l'établissement en termes de consommation des vins et boissons
- Définir la carte des vins (ou les besoins en vins) et boissons de l'établissement
- Déguster les vins de France et du monde
- Interpréter les résultats de la dégustation pour identifier les vins et boissons à sélectionner
- Sélectionner les fournisseurs locaux et étrangers
- Établir et tenir à jour un listing de fournisseurs
- Réaliser une proposition d'achat adaptée aux besoins de l'établissement
- Négocier les prix avec les fournisseurs locaux ou étrangers

Bloc 2 : Gérer la cave d'un établissement d'excellence

- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Ranger et stocker les produits dans la cave centrale dans les conditions favorables pour la bonne conservation du vin
- Contrôler et inventorier les ventes journalières (physique et valeur)
- Tenir les registres numériques d'actualisation des stocks
- Valoriser l'inventaire
- Prévoir les différents lieux de consommation de l'établissement
- Estimer les besoins en approvisionnement,
- Réaliser l'approvisionnement effectif dans les lieux de stockage spécifiques

Bloc 3 : Conseiller et servir une clientèle internationale dans un établissement d'excellence

- Se présenter
- Recueillir et analyser les besoins de clients français ou étrangers
- Proposer un accord mets-vins et l'argumenter
- Prendre la commande en utilisant les outils numériques, les tablettes
- Préparer des boissons dans les règles et usages du pays
- Effectuer le service des vins et autres boissons et son suivi
- Mettre en place le service du vin au verre

Bloc 4 : Assurer l'animation commerciale pour fidéliser une clientèle internationale dans un établissement d'excellence

- Analyser les supports existants
- Créer les contenus adaptés à la clientèle de l'établissement
- Créer les supports ou adapter les supports existants
- Animer un point de vente et/ou un événement promotionnel pour fidéliser la clientèle internationale.
- Développer des argumentaires pour susciter la vente

Poursuite et débouchés

Débouchés

Secteurs d'activités :

Le secteur d'activité ciblé par la certification est celui de la restauration gastronomique étoilée et de l'hôtellerie de luxe au niveau international en France et à l'étranger. Ce sont des établissements indépendants ou faisant partie de grands groupes, ou de chaînes hôtelières.

Il intervient au sein d'une brigade de restauration. Cette brigade est de taille très variable en fonction de la taille de l'établissement : de quelques personnes à plusieurs dizaines. Au sein de la brigade, le service sommellerie est composé d'un chef sommelier, d'un ou plusieurs sommeliers et commis sommeliers.

Type d'emplois accessibles :

- Sommelier

Autres informations

RNCP

Inscrit sur demande Fiche n° 34511

<https://certificationprofessionnelle.fr/recherche/rncp/34511>

Certificateur

Lycée polyvalent Algoud Laffemas - GRETA Viva 5

Valideur

Lycée polyvalent Algoud Laffemas - GRETA Viva 5

Pour en savoir plus

<http://greta-viva5.org/formation/sommelier-de-restauration-internationale>

Session de l'examen

Année de la première session	Année de la dernière session
Information non communiquée	Information non communiquée

Domaine(s) de formation

42739 : Sommellerie

Lien(s) vers les métiers (ROME)

G1804 : Sommellerie

Groupes formation emploi (GFE)

S : Hôtellerie, tourisme, loisirs

Domaine de spécialité (NSF)

334 : Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Accessibilité

Formation initiale	Formation continue	Apprentissage	Contrat de pro	VAE	Demande individuelle
Oui	Oui	Non	Non	Oui	Non

Eligibilité au Compte Personnel de Formation (CPF)

Identifiant CPF	Début de validité	Fin de validité
329078	07/04/2020	Information non communiquée

Textes officiels

[Arrêté du 29/07/2014](#)

Publication : 09/08/2014

Descriptif : Arrêté du 29 juillet 2014 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles

Code NOR : ETSD1417082A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=ETSD1417082A>

Création : Oui

[Décision du 27/03/2020](#)

Publication : 30/03/2020

Descriptif : Décisions d'enregistrement aux répertoires nationaux (Mars 2020) - Lundi 30 mars 2020 - Suite aux avis conformes de la Commission de certification professionnelle portant sur des demandes d'enregistrement aux répertoires nationaux, avis produits lors de la séance du 27 mars 2020, le Directeur général de France compétences a procédé à des décisions d'enregistrement aux répertoires nationaux. Ces décisions sont publiées sur le site de France compétences et seront ultérieurement publiées au journal officiel de la République française.

URL : <https://www.certificationprofessionnelle.fr/decisions-denregistrement-aux-repertoires-nationaux-mars-2020>

Modification : Oui

Informations mises à jour le 06/04/2020 par Certif Info.

<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-83329.html>