

Sommelier-conseil

RNCP1342 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1804, D1106
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	13/03/2009

Certificateur(s)

Univeristé du vin

<http://www.universite-du-vin.com>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le Sommelier-Conseil a pour fonctions principales : - le conseil pour la satisfaction de la clientèle (présentation de la carte des vins en restaurant),

- la promotion et la commercialisation des vins et autres boissons spiritueuses,
- l'approvisionnement et la gestion physique et commerciale de la cave du restaurant ou du rayon en magasin (sélection et achat des vins et autres boissons spiritueuses).

A tour de rôle, le Sommelier-Conseil est organisateur et dégustateur (sélection des vins), puis gestionnaire (participation à la politique commerciale de l'établissement) et enfin conseiller et vendeur (choix professionnel suggéré au client).

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de cette certification : - connaît les méthodes de dégustation, de sélection des vins et autres boissons spiritueuses

- connaît et maîtrise les techniques de conservation et de stockage des vins
- connaît et maîtrise les techniques d'accueil, de service et de conseil des clients (carte des vins, prix de vente, technologie et gestes de service...)
- connaît le vocabulaire viticole en anglais et en français
- connaît les bases du droit de la consommation, de la réglementation fiscale, des règles économiques de transaction et de droit social en vue de participer au recrutement de ses collaborateurs

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restauration, distribution traditionnelle (cavistes, épiceries spécialisées), grande distribution, événementiel.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Sommelier, vendeur en spiritueux, chef caviste, dégustateur.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Faible (2/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 883 €
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires · tension 3/5 (Modérée) R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	43 275
Jugés difficiles à recruter	34 %
Emplois saisonniers	35 %
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

12 membres dont un tiers de professionnels en activité

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	13/03/2009
--	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP6913

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.universite-du-vin.com>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1342/>