

Conseiller en sommellerie

RNCP16868 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	A1413, D1401, G1804
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	16/06/2018

Certificateur(s)

CAFA formations<http://www.cafa-formations.com>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le conseiller en sommellerie fait la sélection des produits à proposer à ses clients : les vins, les spiritueux et les eaux-de-vie. Avant de décider d'une négociation auprès des fournisseurs, il doit d'abord procéder à la dégustation. L'approvisionnement doit être en concordance avec le cadre, l'envergure, la notoriété et les exigences des clients. Il établit ainsi la liste des vins, après avoir fait leur évaluation et dressé leur année d'émission. Il doit assurer la gestion de tous les alcools disponible sur le marché. Il conseille également le client sur le vin qui accompagne les plats. Il est en capacité à servir ou à expliquer le service des vins aux clients.

Et d'un point de vue technique, il doit cerner les principes de cépages et de production de vins, connaître les grands crus et producteurs de vins de renommée ainsi que les différents types de vins et leurs caractéristiques respectives.

D'une manière générale, nous retrouvons des « Conseillers en Sommellerie » dans le personnel de la restauration, du négoce, de la production, du tourisme, des structures commerciales ou de la distribution dont les fonctions sont de sélectionner les vins, négocier les conditions financières, les présenter et les conseiller directement ou indirectement, auprès de la clientèle et des consommateurs.

Le conseiller en sommellerie est un expert en matière de vins, alcools, liqueurs, champagnes. Ses connaissances lui permettent de conseiller la clientèle en fonction de leurs goûts, de leurs envies et de leurs moyens. Il s'occupe également de la gestion des stocks dans l'entreprise. Il conseille les entreprises dans les vins qui figureront sur la carte du restaurant ou dans un lieu de vente.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités évaluées

1 - Rechercher et sélectionner des vins pour constituer des caves

- Rechercher des vins pour constituer des caves
- Evaluer des potentiels et des qualités de vins
- Négocier des prix d'achats de vins et d'alcools

2. Déguster des vins et d'alcools

- Déguster des vins et des alcools

3. Gérer des caves et développer des offres commerciales

- Conseiller des gestions de vins et des rangements de caves
- Composer des cartes de vins et gérer des offres commerciales

4 – Conseiller des vins et des boissons alcoolisées

- Cibler des demandes de clients, de revendeurs et de consommateurs

- Conseiller des vins et des alcools à des clients
- 5 - Organiser des événements promotionnels et animer des dégustations de vins et de boissons alcoolisées
- Préparer et organiser des événements promotionnels et de dégustations
- Gérer des services et animer des dégustations de vins et d'alcools (verres, température, etc.)

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le conseiller en sommellerie travaille, le plus souvent, dans de grands restaurants, Il est également au niveau de la restauration dite classique, dans les restaurants étoilés ou renommés. Parfois, et de plus en plus souvent désormais, dans un bistrot à vin, dans un restaurant de moindres prétentions mais dont le service des vins reflète un souci de recherche de qualité, dans les différentes régions viticoles. Partout où la nécessité d'un spécialiste pour la vente des vins se fait sentir. Par extension le conseiller en sommellerie est également dans les boutiques à vins, dans les animations de magasins de grande distribution.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- sommelier
- caviste
- dégiustateur
- sommelier animateur de vente
- responsable de rayon liquide

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)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 2 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	2 295 €
Familles professionnelles (FAP)	A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture · tension 3/5 (Modérée) E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) L0X60 — Secrétaires bureautiques et assimilés · tension 2/5 (Faible) L3X80 — Secrétaires de direction · tension 5/5 (Très élevée) R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique · tension 2/5 (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)	86 778
Jugés difficiles à recruter	38 %
Emplois saisonniers	24 %

Familles professionnelles (FAP)

A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture
E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires
E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires
E5X70 — Techniciens des industries de process
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process
L0X60 — Secrétaires bureautiques et assimilés
L3X80 — Secrétaires de direction
R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique
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 initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

6 personnes :

- 1 président professionnel extérieur à l'établissement
- 3 professionnels du secteur non intervenants dans l'établissement

50% représentants salariés/50% représentants employeurs

- Le Directeur de CAFA Formations
- Le Directeur Pédagogique de CAFA Formations

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 16/06/2018

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/16868/>