

Sommelier de restauration internationale

RNCP19343 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1804
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	09/08/2019

Certificateur(s)

GRETA ARDECHE DROME · SIRET : 20004632400022

LYCEE POLYVALENT ALGOUD LAFFEMAS · SIRET : 20004632400014

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le «Sommelier de restauration internationale» exerce le métier de sommelier dans UN ETABLISSEMENT D'EXCELLENCE et auprès d'une CLIENTELE 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.

Il s'exprime en FRANÇAIS ET EN ANGLAIS et emploie le vocabulaire spécifique et technique de la dégustation, de l'accueil et du service.

Ayant des compétences en connaissance des vins et des autres boissons, en accords « mets et vins » (et autres boissons), il conseille le plus souvent les clients des restaurants internationaux d'excellence, mais peut exercer dans des établissements autres vendant du vin : magasins, entreprises de vente diverses, etc.

Dans l'exercice de son métier, il respecte le contexte géographique, économique et culturel de l'établissement dans lequel il œuvre avec l'objectif de satisfaire les convives et de participer à leur fidélisation en communiquant en français et en anglais.

Son activité professionnelle s'organise en amont, pendant et autour de la mise en scène des vins en salle de restaurant et/ou en boutique.

En dehors du service, il établit ou coopère à l'élaboration de la carte des boissons en s'adaptant à la diversité et aux usages internationaux. De la même façon, il assure ou coopère à la relation avec les fournisseurs pour la sélection des boissons, négociation et commande auprès de tous les intervenants de la filière vinicole qu'ils soient producteurs ou distributeurs.

Il assure le stockage des boissons et les approvisionnements des points de vente de l'établissement.

Les activités professionnelles s'articulent autour de 4 axes :

- SOURCING, sélection et négociation des conditions d'achat des vins et des autres boissons
- APPROVISIONNEMENT stockage et contrôle des vins et des autres boissons
- CONSEIL ET SERVICE auprès d'une CLIENTELE INTERNATIONALE dans un établissement d'excellence
- COMMUNICATION, promotion et fidélisation auprès d'une clientèle internationale d'un ETABLISSEMENT D'EXCELLENCE

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Pour le sourcing, la sélection et négociations des achats les compétences suivantes sont évaluées :

- Déguster les VINS DE FRANCE ET DU MONDE

- Interpréter les résultats de la dégustation en vue de l'achat de boisson dans un établissement d'excellence.
- Adapter la proposition d'achat au contexte commercial de l'établissement d'excellence et de la clientèle internationale
- Proposer un prix

Pour l'approvisionnement, le stockage et contrôle des vins et autres boissons les compétences suivantes sont évaluées :

- Réceptionner, ranger et contrôler les stocks et distribution des boissons
- Approvisionnement des différents points de vente

Pour le conseil et le service auprès d'une clientèle internationale dans un établissement d'excellence les compétences suivantes sont évaluées :

- Identifier les vins du monde (FRANÇAIS ET ETRANGER)
- Assurer les mises en place d'un service de sommellerie dans un établissement d'excellence : choix du matériel adapté (verrerie, petit matériel de service, etc.)
- Accorder les mets et vins
- S'adapter au contexte gastronomique des établissements d'excellence
- Se présenter, conseiller, DIALOGUER EN ANGLAIS en prenant en s'adaptant aux attentes et besoins spécifiques de la clientèle internationale
- Effectuer le service des vins et autres boissons et son suivi, en respectant les règles et les usages de la restauration internationale d'excellence.

Pour la communication, promotion et fidélisation d'une clientèle internationale les compétences suivantes sont évaluées :

- Mettre à jour un support de vente
- Connaître les vins du monde
- Réagir à la demande de la clientèle des établissements d'excellence
- S'adapter à la demande de la clientèle des établissements d'excellence
- Animer un point de vente
- Animer un évènement promotionnel
- Communiquer en français et en anglais en s'adaptant aux attentes et besoins spécifiques de la clientèle internationale
- Argumenter de façon pertinente pour créer une suscitation et fidéliser la clientèle internationale.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restauration

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Sommelier

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)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 202 €
Familles professionnelles (FAP)	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)	7 800
Jugés difficiles à recruter	40 %
Emplois saisonniers	31 %
Familles professionnelles (FAP)	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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

1 représentant salarié

1 chef d'entreprise

1 membres interne à l'autorité de certification

COMPOSITION DU JURY — VAE

Parité employeur/salarié

1 Restaurateur - sommelier employeur

1 Sommelier salarié

1 membres interne à l'autorité de certification

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 09/08/2019

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP34511

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

GRETA VIVA5-lycée hôtelier de l'Hermitage

Lycée hôtelier de l'Hermitage

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/19343/>