

Sommelier de restauration internationale

RNCP34511 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42739
Code(s) ROME	G1804
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	30/03/2020
Date d'échéance	30/03/2023

Certificateur(s)

GRETA ARDECHE DROME · SIRET : 20004632400022

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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. Le secteur d'activité 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 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.

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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Pour chaque activité, différentes compétences sont identifiées sous 4 blocs :

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 évènement promotionnel pour fidéliser la clientèle internationale.

Développer

des argumentaires pour susciter la vente

Blocs de compétences

RNCP34511BC01 — Définir la carte des vins et boissons d'un établissement d'excellence et contribuer à l'approvisionnement

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pour la voie de la formation

:

Mise en situation professionnelle en entreprise
Mise en situation d'analyses sensorielles avec grille d'évaluation
critériée
Évaluation par le tuteur

En centre de formation :

2 études

de cas avec mises en situation d'analyses sensorielles :

- Une avec formalisation écrite en

langue anglaise

- l'autre à l'oral en langue française

devant le jury de professionnel

Pour

la voie de la VAE : Description dans le livret 2, de deux expériences en établissements d'excellence
pour :

- définir la composition de la carte
- sélectionner les fournisseurs en France et à l'Internationale
- négocier les prix et réaliser les achats

RNCP34511BC02 — Gérer la cave d'un établissement d'excellence

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pour la voie de la formation

Mise en situation professionnelle en entreprise avec une grille d'évaluation critériée

Évaluation par le tuteur

Pour la voie de la VAE : Description dans le livret 2, d'une expérience de gestion de cave dans un établissement d'excellence

RNCP34511BC03 — Conseiller et servir une clientèle internationale dans un établissement d'excellence

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pour
la voie de la formation
:
En
entreprise
Mise
en situations réelles devant le client français ou étranger (anglais)
En
centre de formation, devant jury de professionnels
:
Mise
en situation de conseil et service d'un vin ou autres boissons
Pour
la voie de la VAE :
Description
dans le livret 2, de trois expériences en établissements d'excellence
pour conseiller un client et servir les vins ou boissons
1
expérience en français et deux expériences en Anglais

RNCP34511BC04 — Assurer l'animation commerciale pour fidéliser une clientèle internationale dans un établissement d'excellence

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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 évènement promotionnel pour
fidéliser la clientèle internationale.
- Développer des argumentaires pour
susciter la vente

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pour
la voie de la formation
:
En
entreprise
Mise
en situations réelles devant le client français ou étranger (anglais)
En
centre de formation, devant jury de professionnels
:
rédaction
et soutenance d'un mémoire professionnel : Elaboration
d'un projet d'animation promotionnelle pour un établissement avec création de

support

Pour

la voie de la VAE :

Description

dans le livret 2, d'une expérience d'animation commerciale au sein d'un établissement accueillant une clientèle internationale

Secteur d'activité et type d'emploi

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

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Sans objet

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 initiale, Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Avoir obtenu le niveau 3 ou 4 en hôtellerie – restauration – sommellerie ou avoir travaillé dans la restauration (spécialité sommellerie) au moins pendant 2 ans

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, VAE

Jury composé de 3 personnes minimum : Salariés sommelier, restaurateur/sommelier employeur, formateur dont au moins 70 % sont des membres extérieurs à l'autorité délivrant la certification

Représentant salarié sommelier : 35%

Représentant restaurateur – sommelier employeur : 35%
Membres internes à l'autorité de certification : 30 %

Base légale

Date de décision	30/03/2020
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	30/03/2023

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2018	11	0	100 %	—
2017	11	0	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP19343

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP39991

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<http://greta-viva5.org/formation/sommelier-de-restauration-internationale>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34511/>