

# Sommellerie

RNCP37382 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 4                          |
| Sigle                   | CS — Certificat de spécialisation |
| Code(s) NSF             | 334                               |
| Formacode(s)            | 42739                             |
| Code(s) ROME            | G1804, G1803                      |
| Code(s) CFD             | 46133414 (CS4)                    |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement de droit           |
| Date d'échéance         | 31/08/2028                        |

## Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire de la mention complémentaire de niveau 4 « Sommelierie » est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des vins et autres boissons.

Sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des vins et autres boissons. Il participe éventuellement au service des mets.

Il contribue à promouvoir l'image de marque de l'établissement et concourt à son développement économique.

### ACTIVITÉS VISÉES

Appréciation des vins et autres boissons et organisation des achats

- Analyse sensorielle
- Approvisionnement et stockage

Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale

- Préparation du service
- Commercialisation et service des vins et autres boissons
- Création et mise à jour de la carte des vins et autres boissons

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

- Apprécier les vins et autres boissons
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels
- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés

Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

- Réaliser les mises en place
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
- Vendre les vins et autres boissons en langues français et en anglais
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons

## Blocs de compétences

### RNCP37382BC01 — Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Apprécier les vins et les autres boissons :
  - o C1.1 Réaliser une analyse organoleptique
  - o C1.2 Valoriser les caractéristiques des produits dégustés
  - o C1.3 Proposer des accords avec les mets
- Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels :
  - o C2.1 Quantifier les besoins
  - o C2.2 Commander auprès des fournisseurs
  - o C2.3 Réceptionner et contrôler la livraison
  - o C2.4 Déconditionner les livraisons et traiter les déchets
  - o C2.5 Ventiler et ranger dans les lieux adaptés
- Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés
  - o C2.6 Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement
  - o C2.7 Réaliser un état des stocks / un inventaire

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit, pratique, oral
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

### RNCP37382BC02 — Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Réaliser les mises en place :
  - o C3.1 Choisir les matériels et mobiliers
  - o C3.2 Assurer les opérations d'entretien et de rangement
  - o C3.3 Mettre en place les matériels et mobiliers
  - o C3.4 Choisir les vins et autres boissons
- Prendre en charge les clients en langues française et anglaise
  - o C4.1 Accueillir et prendre congé du client
- Vendre les vins et autres boissons en langues française et anglaise :
  - o C4.2 Présenter les supports de vente
  - o C4.3 Animer un point de vente et mettre en avant une boisson
  - o C4.4 Recueillir les besoins de la clientèle
  - o C4.5 Conseiller, argumenter, et gérer les objections
  - o C4.6 Favoriser la vente additionnelle
  - o C4.7 Enregistrer la commande
- Réaliser différentes techniques de service des vins et autres boissons :
  - o C4.8 Utiliser le matériel et conditionner les vins et autres boissons
  - o C4.9 Servir et assurer le suivi des vins et autres boissons
- Concevoir une carte des vins et autres boissons :
  - o C5.1 Rédiger la carte des vins et autres boissons
  - o C5.2 Actualiser la carte des vins et autres boissons

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit, pratique, oral
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

## Secteur d'activité et type d'emploi

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire de la mention complémentaire de niveau 4 « Sommellerie » exerce dans tous types d'établissements de restauration et de commercialisation des vins et autres boissons en France ou à l'étranger.

### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le titulaire de la mention complémentaire de niveau 4 « Sommellerie » peut accéder aux fonctions de :

- employé de restaurant ou employée de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons ;
- commis sommelier ou commis sommelière ;
- sommelier ou sommelière.

## 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)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.                                                                                                                               |
| Facteurs principaux                 | Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi                                                                                                                                              |
| Salaire médian (mensuel)            | 1 765 €                                                                                                                                                                                                                             |
| Familles professionnelles (FAP)     | S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée)<br>S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée)<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée) |
| Projets de recrutement (BMO 2026)   | 101 569                                                                                                                                                                                                                             |
| Jugés difficiles à recruter         | 42 %                                                                                                                                                                                                                                |
| Emplois saisonniers                 | 65 %                                                                                                                                                                                                                                |
| Familles professionnelles (FAP)     | S2X61 — Serveurs de cafés restaurants<br>S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration                                                                           |

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

L'accès en formation à la spécialité « sommellerie » de mention complémentaire de niveau 4 est ouvert aux titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles défini à l'article D. 6113-19 du code du travail

.

Il est également ouvert, sur décision du recteur prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, aux candidats remplissant les conditions fixées à l'article D. 337-144 du code de l'éducation

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

Le jury est composé à parité :

1° De professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité, d'au moins un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;

2° De membres de la profession correspondant au champ du diplôme choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou de plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

#### ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

## Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

|                                |                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Prise en charge usuelle</b> | 7 168 €                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Selon la branche</b>        | 6 000 € – 9 225 €                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Prise en charge</b>         | <b>Branches concernées</b>                                                                                                                                                                                                      |
| 7 168 €                        | Valeur par défaut · 192 branches                                                                                                                                                                                                |
| 8 520 €                        | COPANIEF - Fabricant de sucres, CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Branche ITV, CPNE de l'agriculture, CPNE des MFR                                                                                                |
| 9 225 €                        | CPNE Casinos, CPNE Travail Temporaire, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC) |
| 8 600 €                        | CPNE de l'industrie hôtelière                                                                                                                                                                                                   |
| 7 881 €                        | CPNEFP des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé                                                                                                                                                                 |
| 6 000 €                        | CPNEFP de la métallurgie                                                                                                                                                                                                        |

## Base légale

|                                             |            |
|---------------------------------------------|------------|
| <b>Date d'échéance de l'enregistrement</b>  | 31/08/2028 |
| <b>Date de dernière délivrance possible</b> | 31/08/2028 |

## Liens avec d'autres certifications

#### ANCIENNES VERSIONS

RNCP6985

## Pour plus d'informations

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37382/>

## Où se former

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| Formations référencées | 25              |
| Organismes             | 16              |
| Régions couvertes      | 9               |
| Prix indicatif         | 900 € – 9 000 € |
| Durée                  | 2 – 1374 h      |

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

## Se former en apprentissage

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| Formations en apprentissage    | 62                   |
| Organismes gestionnaires (CFA) | 55                   |
| Organismes formateurs          | 61                   |
| Régions couvertes              | 13                   |
| Départements couverts          | 50                   |
| Organismes certifiés Qualiopi  | 61                   |
| Sessions                       | de 08/2026 à 08/2028 |

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

## Entrées et sorties de formation

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Entrées en formation   | 437               |
| Parcours menés à terme | 119               |
| Taux d'achèvement      | 27 %              |
| Période                | 01/2024 – 09/2026 |

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

## Demande CPF — formations engagées

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| Dossiers CPF engagés        | 429               |
| Montant total engagé        | 774 694 €         |
| Coût moyen par dossier      | 1 806 €           |
| Durée moyenne               | 420 h             |
| Période                     | 12/2023 – 08/2026 |
| France compétences          | 91 %              |
| Reste à charge titulaire    | 8 %               |
| Entreprise                  | 1 %               |
| France Travail              | 0 %               |
| Compte d'engagement citoyen | 0 %               |

