

Sommelier de restauration internationale

RNCP39991 · 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	18/12/2024
Date d'échéance	18/12/2027

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 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 (thé, eau, bières, sakés, jus de fruits, café, thé, infusions, boissons non alcoolisées, etc), 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

ACTIVITÉS VISÉES

Évaluation des besoins en vins et boissons d'un établissement d'excellence

Sélection des fournisseurs et réalisation de l'achat des produits en intégrant les notions de circuit court si possible.

Stockage des produits dans la cave centrale

Gestion des stocks de vins et différentes boissons (vin, thé, bières, sakés, jus de fruits, café, thé, infusions, boissons non alcoolisées, etc)

Organisation et approvisionnement des différents points de vente, cave du jour, bar de l'établissement d'excellence

Conseil auprès d'une clientèle française et étrangère lors de la prise de commande, dans un établissement d'excellence.

Mise en place d'un service de sommellerie dans un établissement d'excellence auprès d'une clientèle française et internationale

Réalisation et diffusion de supports promotionnels en français et en anglais pour un établissement d'excellence

Optimisation de la stratégie de croissance d'un établissement d'excellence.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Référencer et sélectionner les vins français et internationaux, et autres boissons, en procédant à une dégustation analytique afin de concevoir une offre adaptée, qui répond aux attentes de la clientèle

Créer et mettre en œuvre la carte des vins français et internationaux, et autres boissons en tenant compte de la typologie de la clientèle et des nouvelles tendances de consommation, afin d'atteindre les objectifs de développement de l'établissement.

Sélectionner les fournisseurs locaux, français et internationaux, de vin et autres boissons, pour répondre aux nouvelles tendances de consommation y compris les boissons sans alcool.

Négocier la tarification des produits avec les fournisseurs afin d'obtenir le meilleur taux de marge en prenant en compte les prix du marché.

Réceptionner et contrôler les livraisons pour ranger et stocker les produits dans la cave centrale en favorisant la conservation du vin et des différentes boissons en fonction de leurs propriétés

Aménager des espaces dédiés à chaque boisson (vin dont vin sans alcool, bière, sakés, spiritueux, eaux, jus etc) afin d'optimiser leur conservation en respectant les caractéristiques de chacune

Inventorier les ventes (physique et valeur) afin de tenir les registres numériques des stocks en procédant à des contrôles réguliers

Exploiter les données de l'inventaire pour répondre, aux exigences comptables et à la politique commerciale de l'entreprise, en procédant à une analyse périodique comparative

Organiser les différents lieux de stockage en fonction des spécificités des points de vente de l'établissement pour optimiser la qualité de vente et du service

Evaluer les besoins en vin, matériel et diverses boissons, des différents lieux de stockage pour assurer un approvisionnement optimal régulier

Traiter les déchets en respectant la réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets afin de réduire l'impact environnemental

Recueillir les besoins des clients français et étrangers en procédant à une analyse personnalisée afin de conseiller un vin et/ou autres boissons appropriés et un accord mets-vins/autres boissons adapté

Proposer une offre répondant aux tendances de consommation actuelles (vin dont vin sans alcool, bière, sakés, spiritueux, eaux, jus etc) afin d'augmenter les ventes de l'établissement en mettant en avant les qualités organoleptiques.

Conseiller et réaliser des accords mets et vins / boissons, en tenant compte des nouvelles tendances de consommation afin d'orienter l'achat du client et de se différencier de la concurrence

Prendre les commandes des clients, en utilisant les outils numériques (téléphone portable, tablettes, etc), pour assurer une coordination optimale entre les différents services

Procéder au conditionnement des boissons en respectant les règles de service (verrerie, température, carafe, ...)

Servir les boissons en tenant compte des usages du lieu de l'établissement, pour répondre aux attentes spécifiques d'une clientèle internationale

Créer des contenus innovants adaptés à la clientèle de l'établissement, en utilisant les outils numériques, afin de répondre à la dynamique commerciale et marketing de l'entreprise.

Mettre en œuvre des actions de communication en appréhendant les spécificités des différents canaux de communication, pour atteindre la cible commerciale préalablement définie (consommateurs/prospects/clients)

Animer une action commerciale en dynamisant les ventes afin de renforcer l'attractivité et la renommée de l'établissement d'excellence.

Dresser un bilan de l'action commerciale en identifiant les points forts et les axes d'amélioration collectifs et individuels, pour s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue.

Blocs de compétences

RNCP39991BC01 — DÉFINIR LA CARTE DES VINS ET BOISSONS D'UN ÉTABLISSEMENT D'EXCELLENCE ET CONTRIBUER À L'APPROVISIONNEMENT

LISTE DE COMPÉTENCES

Référencer et sélectionner les vins français et internationaux, et autres boissons, en procédant à une dégustation analytique afin de concevoir une offre adaptée, qui répond aux attentes de la clientèle

Créer et mettre en œuvre la carte des vins français et internationaux, et autres boissons en tenant compte de la typologie de la clientèle et des nouvelles tendances de consommation, afin d'atteindre les objectifs de développement de l'établissement.

Sélectionner les fournisseurs locaux, français et internationaux, de vin et autres boissons, pour répondre aux nouvelles tendances de consommation y compris les boissons sans alcool.

Négocier la tarification des produits avec les fournisseurs afin d'obtenir le meilleur taux de marge en prenant en compte les prix du marché.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle :

- Épreuve n°1 : Épreuve de dégustation
- Épreuve n°2 : En fonction du contexte donné, le(la) candidat (e) crée un support de vente sous la forme d'une carte des vins et des boissons
- Épreuve n°3 :

Simulation d'une situation de négociation commerciale

RNCP39991BC02 — GERER LA CAVE ET LE BAR D'UN ETABLISSEMENT D'EXCELLENCE

LISTE DE COMPÉTENCES

Réceptionner et contrôler les livraisons pour ranger et stocker les produits dans la cave centrale en favorisant la conservation du vin et des différentes boissons en fonction de leurs propriétés

Aménager des espaces dédiés à chaque boisson (vin dont vin sans alcool, bière, sakés, spiritueux, eaux, jus etc) afin d'optimiser leur conservation en respectant les caractéristiques de chacune

Inventorier les ventes (physique et valeur) afin de tenir les registres numériques des stocks en procédant à des contrôles réguliers

Exploiter les données de l'inventaire pour répondre, aux exigences comptables et à la politique commerciale de l'entreprise, en procédant à une analyse périodique comparative

Organiser les différents lieux de stockage en fonction des spécificités des points de vente de l'établissement pour optimiser la qualité de vente et du service

Evaluer les besoins en vin, matériel et diverses boissons, des différents lieux de stockage pour assurer un approvisionnement optimal régulier

Traiter les déchets en respectant la réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets afin de réduire l'impact environnemental

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle simulée n°1

Le (la) candidate effectue l'inventaire d'une cave avec une cinquantaine de références et en exploite les données.

Mise en situation professionnelle simulée n°2

Le(la) candidat(e) organise les stockages et évalue les besoins nécessaires au fonctionnement de l'établissement.

RNCP39991BC03 — CONSEILLER ET SERVIR UNE CLIENTÈLE INTERNATIONALE DANS UN ÉTABLISSEMENT D'EXCELLENCE

LISTE DE COMPÉTENCES

Recueillir les besoins des clients français et étrangers en procédant à une analyse personnalisée afin de conseiller un vin et/ou autres boissons appropriés et un accord mets-vins/autres boissons adapté

Proposer une offre répondant aux tendances de consommation actuelles (vin dont vin sans alcool, bière, sakés, spiritueux, eaux, jus etc) afin d'augmenter les ventes de l'établissement en mettant en avant les qualités organoleptiques.

Conseiller et réaliser des accords mets et vins / boissons, en tenant compte des nouvelles tendances de consommation afin d'orienter l'achat du client et de se différencier de la concurrence

Prendre les commandes des clients, en utilisant les outils numériques (téléphone portable, tablettes, etc), pour

assurer une coordination optimale entre les différents services

Procéder au conditionnement des boissons en respectant les règles de service (verrerie, température, carafe, ...)

Servir les boissons en tenant compte des usages du lieu de l'établissement, pour répondre aux attentes spécifiques d'une clientèle internationale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle simulée

Le (la) candidat(e) conseille et sert une clientèle internationale, en français et en anglais.

RNCP39991BC04 — ASSURER L'ANIMATION COMMERCIALE POUR FIDELISER UNE CLIENTELE INTERNATIONALE DANS UN ÉTABLISSEMENT D'EXCELLENCE

LISTE DE COMPÉTENCES

Créer des contenus innovants adaptés à la clientèle de l'établissement, en utilisant les outils numériques, afin de répondre à la dynamique commerciale et marketing de l'entreprise.

Mettre en œuvre des actions de communication en appréhendant les spécificités des différents canaux de communication, pour atteindre la cible commerciale préalablement définie (consommateurs/prospects/clients)

Animer une action commerciale en dynamisant les ventes afin de renforcer l'attractivité et la renommée de l'établissement d'excellence.

Dresser un bilan de l'action commerciale en identifiant les points forts et les axes d'amélioration collectifs et individuels, pour s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dossier professionnel

- Partie 1 : rédaction d'un dossier d'animation commerciale avec la création de supports.
- Partie 2 : soutenance orale

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le sommelier de restauration internationale exerce le métier de sommelier dans un établissement d'excellence (établissements référencés au Guide Michelin, Restauration gastronomique, Hôtellerie 3, 4, 5 étoiles et Palaces) et auprès d'une clientèle française et 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. Il réalise des accords "mets et vins" et autres boissons (saké, bières, spiritueux, boissons non alcoolisées telles que l'eau, le thé, le café, les softs etc.). Ainsi, il conseille le plus souvent une clientèle française ou étrangère des restaurants internationaux d'excellence. De la même manière, il peut exercer dans des établissements comme les caves, 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 préparation, de la mise en scène et de la dégustation des vins en salle de restaurant et/ou en boutique.

En dehors du service, en totale autonomie, 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 a la responsabilité d'être l'interlocuteur privilégié des fournisseurs, pour la négociation et la commande pour la sélection des vins du monde et autres boissons. Il assure le stockage des boissons et les approvisionnements des points de vente de l'établissement. Il peut gérer un budget annuel pouvant aller jusqu'à plusieurs millions d'euros d'achat et de chiffre d'affaires.

De manière générale, le sommelier de restauration internationale intervient au sein d'une brigade dont la taille est variable en fonction de celle de l'établissement : de quelques collaborateurs 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.

Ainsi, il évolue sous la responsabilité du chef sommelier. Son niveau d'autonomie lui permet d'assurer la continuité du service et des responsabilités du chef sommelier durant ses absences. Il est également en capacité d'encadrer

l'activité des commis sommeliers.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Chef sommelier
- Sommelier caviste
- Sommelier
- Commis sommelier
- Chef de rang

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Bien qu'il n'existe pas de réglementation spécifique au métier de sommelier, celui-ci est soumis à plusieurs lois et normes qui régissent ses divers aspects.

Dans le cadre de la régulation de la vente d'alcool, le sommelier de restauration internationale doit respecter des lois spécifiques. La loi française Evin (loi n°91-32 du 10 janvier 1991) est notamment prépondérante, interdisant la vente d'alcool aux mineurs et encadrant la publicité des boissons alcooliques. De plus, il doit se conformer au décret n° 2007-1388 du 27 septembre 2007, qui définit les horaires de fermeture des établissements vendant de l'alcool.

Concernant l'hygiène et la sécurité, le sommelier de restauration internationale est tenu de respecter des normes définies. Cela concerne notamment la conservation appropriée des vins et alcools, le nettoyage des verres et des ustensiles de service et les mesures de sécurité lors de la manipulation des bouteilles et des verres. Des règles sont établies à cet égard par le Règlement Sanitaire International (RSI 2005) et le Code du travail français.

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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Etre titulaire:

- d'un diplôme ou titre de Niveau 4
- ou d'un CAP Hôtellerie Restauration et justifier d'une première expérience dans ce secteur
- ou justifier d'une expérience professionnelle de 2 ans minimum dans le secteur de la restauration (spécialité sommellerie) au moins pendant 2 ans

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

Le jury est composé au minimum de 4 membres :

- ? Un président de jury représentant le GRETA ARDÈCHE DRÔME
- ? Un responsable de la certification
- ? 2 professionnels du secteur représentant les collègues salariés et employeurs

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).

Prise en charge usuelle	8 200 €
Selon la branche	6 000 € – 9 572 €
Prise en charge	Branches concernées
8 200 €	Valeur par défaut · 207 branches
9 572 €	CPNE Casinos, CPNE Travail Temporaire, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEFP de l'enseignement privé indépendant
7 593 €	CPNEFP des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date de décision	18/12/2024
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	18/12/2027
Date de dernière délivrance possible	18/12/2031

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	13	0	100 %	—
2022	12	0	100 %	100 %
2021	13	0	100 %	92 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP34511

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Sommelier de restauration internationale | Greta - RÉSEAU (gretaformation.fr)

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39991/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	10 048 €

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